

Saucissons de chocolat

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 5 minutes

Réfrigération: 2 heures

Portions: 32 bouchée, environ

~Ingrédients

225 g (8 oz) de chocolat à 70% de cacao, haché

125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli

250 ml (1 tasse) de sucre à glacer

1 oeuf

250 ml (1 tasse) de biscuits de type petits-beurre cassés en petits morceaux d'environ 1 cm (1/2 po)

125 ml (1/2 tasse) de guimauves blanches coupées en dés

30 ml (2 c. à soupe) de raisins secs dorés ou autres (facultatif)

30 ml (2 c. à soupe) de noix de pin (facultatif)(moi, amandes tranchées)

~Préparation

1) Dans un bol au bain-marie, fondre le chocolat avec le beurre. Retirer le bol du bain-marie. Ajouter le sucre à glacer et l'oeuf en fouettant. À l'aide d'une spatule, incorporer les biscuits, les guimauves, les raisins et les noix de pin.

2) Sur un plan de travail, déposer la préparation au chocolat sur une grande feuille de papier d'aluminium. Former un cylindre d'environ 30 cm (12 po) de longueur ou deux cylindres de 15 cm (6 po). Refermer le cylindre en tortillant les deux extrémités de papier d'aluminium. Réfrigérer environ 2 heures ou jusqu'à ce que le saucisson soit ferme au toucher. Retirer le papier d'aluminium et rouler le cylindre dans du sucre à glacer pour lui donner l'aspect d'un vrai saucisson. Ficeler si désiré.

3) Servir sur une planche de bois et trancher.

source: Ricardo cuisine transcrit par ~Lexibule~

<http://lesmilleetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule