



Saucisson au chocolat (trompe l'oeil)

Ingredients

160g de petits beurre

30g de chamallows

200g de chocolat noir

100g de beurre

1 oeuf

Étape de la recette

Dans le bol mettre les petits beurre et les chamallows 6s/vitesse 5.5, puis transvaser

Dans le bol mettre le beurre et le chocolat 4min/50C/vitesse 2.5

Ajouter l'oeuf 10s/vitesse 4

Racler les bords et ajouter le mélange petits beurre et chamallows mixés 25s/sens inverse vitesse 1.5

Former un saucisson l'intérieur d'un film alimentaire et laisser durcir au frais 4h

Pour finir rouler le saucisson dans du sucre glace (enlever le film avant bien sûr :D)