



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Màdevise : Vite, beau et bon !*



Saucisson au chocolat

C'est dimanche, et comme chaque mois c'est le jour de la ronde interblog. Aujourd'hui je dois aller puiser une chez Ju du blog « Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner » et c'est Prune cuisine qui choisira une recette sur mon blog. J'ai choisi le « saucisson au chocolat » car c'est une recette qui me fait de l'œil depuis un certain temps déjà.



INGREDIENTS :

200 gr de chocolat noir
100 gr de beurre
150 gr de biscuits secs (sablés bretons)
100 gr de sucre glace
10 marshmallows
Quelques pistaches
1 œuf

PREPARATION :

Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes.
Dans un saladier, émietter grossièrement les biscuits, couper les marshmallows.
Dès que le chocolat est bien fondu, bien mélanger et ajouter l'œuf et le sucre.
Mélanger rapidement. Y ajouter les biscuits et les marshmallows. Bien mélanger.
Répandre le mélange en longueur sur un film alimentaire. Rouler pour donner la forme d'un saucisson. Bien serrer et fermer.
Mettre au réfrigérateur pendant environ 6 heures.
Recouvrir de sucre glace et découper en tranches comme un saucisson.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>