

# Saucisson au chocolat

## Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 200g de chocolat
- 100g de beurre
- 1 œuf
- 50g + 30g de sucre glace
- 10 Chamallow
- 150g de biscuits sucrés (J Lu, Petit beurre, boudoirs ...)

*Faire fondre au bain marie le beurre et le chocolat coupés en morceaux jusqu'à obtention d'une pâte homogène.*

*Découper chaque Chamallow en 3 morceaux.*

*Mettre dans le robot : le sucre glace et l'œuf puis incorporer les biscuits et les Chamallow ; enfin ajouter le mélange beurre chocolat refroidi.*

*Étaler un grand morceau de film alimentaire. Faire avec la pâte une sorte de cylindre de diamètre 5-6 cm environ et le rouler dans le film alimentaire en serrant le plus possible tout en gardant la forme du cylindre.*

*Mettre au frais au moins 5 heures. Je le mets éventuellement dans un moule à baguette pour qu'il garde sa forme arrondie ; si vous n'en avez pas le remodeler de temps en temps jusqu'à ce qu'il durcisse.*

*Pour le servir : enlever le film plastique et le recouvrir de sucre glace. Trancher comme un saucisson !*

*Servir avec une boule de glace ou une crème brûlée.*

*Accord met et vin :* *Un vin de syrah ou un porto rouge*