**Saucisson au chocolat**



Recette de [Taieb Jennifer](http://www.m6.fr/emission-top_chef/candidats-2014/jennifer-taieb/)

Temps total : 20 min

Temps de préparation : 20 min

**Ingrédients**

Pour 5 personnes



* > 180 g de chocolats noirs
* > 100 g de beurre
* > 100 g de sucre glace
* > 1 œuf
* > 8 chamallows
* > 150 g de biscuits secs noix de coco râpée

**Ustensiles**

papier d'aluminium

**Recette**

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
Le fouetter pour le rendre bien lisse.

Ajouter l'oeuf au chocolat + beurre pas trop chaud, puis le sucre glace.

Émietter les biscuits et découper les chamallows en petits cubes.

Mélanger le tout et verser cette préparation sur du papier alu comme un saucisson (environ 30 cm de long).

Replier le papier alu tout autour et lui donner la forme d'un saucisson.