Saucisson au chocolat

1 œuf

200 g de chocolat

100 g de sucre glace ou sucre normal

100 g de beurre

1 paquet de gâteau « petit beurre »

1. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Laisser refroidir quelques instants.
2. Cassez les petits gâteaux en petit morceau dans un saladier.
3. Mélanger l’œuf (entier) au chocolat fondu, puis ajoutez le sucre glace.
4. Versez le mélange sur les gâteaux et remuez pour obtenir une pâte homogène.
5. Roulez la pâte pour obtenir un saucisson.
6. Emballez le tout dans une feuille de papier sulfurisé ou un film plastique et réservez au réfrigérateur au moins 4 h.
7. Sortez du réfrigérateur une quinzaine de minutes avant consommation pour que le saucisson ne soit pas trop difficile à couper. Saupoudrez dessus un peu de sucre glace.
8. Régalez-vous.