

## *Le saucisson de chocolat*



### *Ingrédients :*

<i>400 g de chocolat noir pâtissier</i>	<i>10 cl de crème épaisse</i>
<i>100 g de beurre</i>	<i>100 g d'amandes hachées</i>
<i>170 g de sucre glace</i>	<i>2 cuillères à soupe de miel liquide</i>

- 1. Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre : 1mn30 au micro-ondes chaleur maximale ou au bain-marie. Mélanger.*
- 2. Ajouter 120 g de sucre glace.*
- 3. Incorporer le miel, la crème et les amandes hachées. Mélanger de nouveau.*
- 4. Laisser raffermir 1h à température ambiante.*
- 5. Sur une feuille de papier sulfurisé, poser la pâte au chocolat et la façonner en forme de saucisson. Fermer comme une papillote et mettre au réfrigérateur durant une nuit.*
- 6. Au moment de servir enlever le papier et rouler le saucisson dans le sucre glace restant. Ajouter un bout de ficelle et présenter sur une planche en bois.*

*Bonne dégustation !*