# [Saucisson au chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/310725/1149472697/saucisson_au_chocolat.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Imprimer](javascript:openWindow('/cgi/recette/imprimer.php?f_id_recette=310725&f_cle_recette=1149472697');) |  | [Envoyer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/mail/envoyer_recette.php?f_id_recette=310725) |  | [Donnez votre avis](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/avis/depose_avis.php?f_id_recette=310725) |  | [Ajouter à mon livre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/cgi/livrerecette/annotation_recette.php?f_id_recette=310725&f_type=a) | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Saucisson au chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/310725/1149472697/saucisson_au_chocolat.shtml)[Agrandir la photo](javascript:openWindow('/cgi/recette/image.php?f_id_recette=310725&f_cle_recette=1149472697');)  Recette proposée par [Laurence Kerhardy](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/2986782/1010232834/laurence_kerhardy.shtml)  picto_citationPlus vrai que nature ce saucisson, à servir au moment du café pour impressionner à tous les coups. C'est très rigolo et très bon. "  [Voir ses recettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/personne/2986782/1010232834/1/laurence_kerhardy.shtml) |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 20 mn |   **Pour 8 personnes :**     20 petit beurre     100 g de sucre en poudre     125 g de chocolat en poudre     125 g de beurre fondu     4 jaunes d'oeufs     un peu de sucre glace | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que cela blanchisse. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Ajouter le beurre fondu puis le chocolat en remuant bien. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Emietter les petit-beurre ou les écraser au rouleau et les ajouter au mélange. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     Verser la pâte sur du papier aluminium, rouler en forme de saucisson (on peut en faire deux) et mettre au frais pendant 3 heures. |  |  |  | | --- | --- | |  |  5     Enlever le papier aluminium, rouler le saucisson dans le sucre glace et servir en rondelles. | |
|  |
|  |