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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Imprimer  |  | [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 chocolatAgrandir la photo 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.  |

 |
|  |
|  |