|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Saucichoc'**   |  |  | | --- | --- | | **http://www.odelices.com/images/recettes/saucisson-au-chocolat.jpgPréparation :** 15 mn **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 120 mn **Difficulté :** Facile  **Pour 8 personnes :** - 200 g de chocolat au lait - 75 g de beurre - 1 oeuf entier - 100 g de [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) entières - 6 ou 7 biscuits à la cuillère ou des boudoirs ou des sablés - sucre glace pour le décor |  | | |
|  |
| |  |  | | --- | --- | | Saucichoc | **1/** Casser le chocolat en carrés et ajouter le beurre. Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) tout doucement au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml) ou au micro-onde. | |
| |  |  | | --- | --- | | Saucichoc | **2/** Bien mélanger pour rendre le mélange homogène et pour le faire refroidir un peu. Puis ajouter l'oeuf en mélangeant très rapidement pour ne pas le cuire dans la préparation. | |
| |  |  | | --- | --- | | Saucichoc | **3/** Couper les biscuits en tous petits morceaux au couteau si ce sont des biscuits à la cuillère, ou les écraser dans une poche congélation avec un rouleau à pâtissere si ce sont des sablés. Mais attention, il ne faut pas que cela soit de la poudre. Ajouter les biscuits au mélange au chocolat. | |
| |  |  | | --- | --- | | Saucichoc | **4/** Ajouter ensuite les [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml). Bien mélanger pour enrober les biscuits et les [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml). | |
| |  |  | | --- | --- | | Saucichoc | **5/** Verser sur du papier sulfurisé (papier cuisson) en forme de long boudin puis rouler comme une [papillote](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/93/papillote.shtml). Placer au frais au moins 2 heures. | |
| |  |  | | --- | --- | | Saucichoc | **6/** Sortir le boudin du frigo, le rouler sur le papier pour lui donner une forme bien cylindrique puis le rouler dans du sucre glace. Couper en tranche délicatement (les [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) résistent un peu à la coupe) et présenter sur une planchette en bois avec un couteau. A s'y méprendre ! | |
| |  | | --- | | **Pour finir ...** Un petit truc quand on ajoute un oeuf dans une préparation et qu'il cuit et s'agglomère : il faut mixer la préparation et la crème redevient lisse. C'est valable pour la crème anglaise par exemple. | |