

ANNIVERSAIRES DE MARS ET AVRIL



Angel



Margaux



Louis

Angel, Margaux et Louis ont préparé un saucisson au chocolat.

Ingrédients :

- 200g de chocolat
- 100g de beurre
- 1 œuf
- 100g de biscuits « petit beurre »
- 50g de sucre glace

Préparation :

faire **fondre** le chocolat et le beurre. Lorsqu'il est fondu, le fouetter vivement pour obtenir un chocolat lisse.

Hors du feu ajouter l'œuf entier en mélangeant très vite, puis le sucre glace.

Couper les biscuits en petits morceaux.

Dans un grand saladier, mélanger le chocolat fondu, les biscuits .

Verser cette préparation sur une large feuille de papier aluminium d'environ 30 cm de long.

Replier l'alu tout autour de la préparation pour lui donner la forme d'un gros saucisson.

Pour finir

Placer le saucisson au réfrigérateur pendant 6 heures pour qu'il durcisse.





Angel verse le chocolat fondu.



Les biscuits sont coupés en petits morceaux.



Margaux étale la pâte.

La pâte est roulée dans le papier aluminium.



Le lendemain, à la sortie du réfrigérateur. Le saucisson n'est pas très esthétique mais il est très bon !

JOYEUX ANNIVERSAIRES !