

# Saucisson au chocolat

## Ingrédients :

- 75g de beurre ramolli
  - 4 jaunes d'œufs
  - 5 cuillères à soupe de cacao Nesquick
  - 3 cuillères à soupe de cacao amer
  - 15 galettes bretonnes
  - Sucre glace
- 
- Mélanger de façon homogène le beurre et les jaunes d'œufs.
  - Ajouter les cuillères de cacao en mélangeant entre chaque cuillère.
  - Emietter grossièrement les galettes bretonnes et intégrer les au mélange précédent.
  - Couper une feuille de papier sulfurisé (ou cuisson) à la longueur du saucisson que vous voulez réaliser.
  - Répartir le mélange sur le papier à l'aide d'une spatule de façon à ce que ça ressemble le plus possible à un saucisson.
  - Rouler le papier et finir de former le saucisson dans le papier.
  - Laisser au minimum 12 heures au frigo.
  - Après ce délai, décoller le papier du saucisson et poser ce dernier sur une autre feuille de papier.
  - Saupoudrer de sucre glace sur tout le diamètre du saucisson.
  - Le remettre au frigo jusqu'à la dégustation.