



# Saucisson au chocolat sans oeuf

Temps préparation : 20 mn

Repos : 24 h

Cuisson : sans

Ingrédients : pour 1 saucisson 40cm

200g de biscuits type « Petit Beurre »

200g de chocolat noir à 60 %

50g de beurre

2 c. à soupe de purée d'amandes

2 c. à soupe de macédoine de fruits  
confits

100g d'amandes entières

2 mini meringues

2 c. à soupe de sucre glace

Matériel : film étirable

## PREPARATION

1 – Concasser grossièrement les amandes et les faire griller à sec dans une poêle pendant 5 mn.

2 – Concasser les biscuits : les mettre dans un sac congélation et les écraser avec un rouleau à pâtisserie. On peut laisser quelques petits morceaux. Concasser également les 2 petites meringues.

3 – Faire fondre doucement le chocolat, le beurre et la purée d'amandes au bain-marie. Bien mélanger pour obtenir un mélange homogène.

4 – Puis ajouter les meringues et les biscuits concassés, les 2 c. à soupe de macédoine de fruits confits et les amandes grillées. Bien mélanger pour enrober de chocolat tous les ingrédients.

5 – Sur une feuille de papier sulfurisé, déposer la préparation et former un saucisson d'une longueur de 40 cm environ. Bien tasser pour amalgamer l'ensemble. L'enrober ensuite d'un film étirable en serrant les extrémités et le rouler pour lui donner une belle forme de saucisson. Mettre au frais pour 24 h minimum.

**Finition** : Sortir le saucisson au chocolat du froid et le passer dans du sucre glace à plusieurs reprises pour bien l'imprégner. Enlever le surplus avec un pinceau. Vous pouvez mettre une ficelle pour imiter le vrai saucisson : nul doute qu'il créera la surprise !



**Conseils de Jardin des gourmands** : Ce saucisson au chocolat se conserve bien 10 jours au frais. Si vous l'offrez, emballez-le dans du papier crystal avec un joli ruban à carreaux rouges.