

LA RECETTE *du* LUNDI



saucisson au chocolat bonnat & spéculoos

dessert



INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir Bonnat
- 100 g de beurre demi-sel
- 150 g de spéculoos
- 50 g de noisettes entières pelées
- 30 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 feuille de papier cuisson
- De la ficelle de cuisine



Pour 1 saucisson



PRÉPARATION :



- Préparer les biscuits
- Concasse les spéculoos en morceaux (pas trop fins). Réserve dans un bol.
- Faire fondre
- Fais fondre doucement le chocolat noir et le beurre coupés en morceaux au bain-marie. Mélange régulièrement pour obtenir une texture lisse.
- Lier le tout
- Laisse tiédir le chocolat fondu.
- Ajoute l'œuf battu hors du feu, puis incorpore délicatement les noisettes et les morceaux de biscuits.
- Façonner le saucisson
- Verse la préparation sur une feuille de papier cuisson. Forme un boudin à la main, puis roule-le bien serré dans le papier.
- Twiste les extrémités comme un bonbon, puis enveloppe dans un film plastique pour tasser. Réserve au frais 2 à 3 heures minimum.
- La touche finale
- Sors le saucisson du film, roule-le dans le sucre glace pour imiter l'effet "peau".
- Ficele-le comme un vrai saucisson et sers-le sur une jolie planche.
- 💡 Astuces gourmandes
- Tu peux remplacer les noisettes par des amandes ou des noix.
- Pour plus de croquant, ajoute des morceaux de fruits secs ou des éclats de caramel.
- Cette recette se conserve 4 à 5 jours au frais, bien emballée.

