

LA CHOCOLATERIE DU BONHEUR

CHOCOLARIUM⁺

DE MUNZ & MINOR



Nos meilleures recettes au chocolat

SAUCISSON AU CHOCOLAT MUNZ

Temps de préparation: 20 min

50 g de Munz Chocolat noir 70% en tous petits morceaux
50 g de chocolat au lait Munz en tous petits morceaux
30 g de beurre
80 g de sucre glace
1 jaune d'œuf frais (env. 25 g)
1 c. c. de sucre vanillé
50 g d'amandes effilées
30 g de pistaches épluchées non salées
1 quart de c. à café de fleur de sel
3 c. s. de sucre glace
Ficelle de cuisine

1. Mettre le chocolat dans un saladier à parois fines, le suspendre au-dessus du bain-marie tout juste frémissant. Le saladier ne doit pas toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, ajouter le beurre, bien mélanger.
2. Mélanger au fouet le sucre glace, le jaune d'œuf et le sucre vanillé dans un petit saladier pendant env. 5 minutes jusqu'à obtention d'une préparation crémeuse. Ajouter au mélange les amandes effilées, les pistaches, la fleur de sel et le chocolat.
3. Recouvrir le plan de travail d'un film étirable. Saupoudrer le film de sucre glace. Verser dessus la préparation au chocolat, utiliser le film pour former un rouleau. Mettre 4 heures au réfrigérateur. Saupoudrer encore le rouleau au chocolat de sucre glace, nouer avec la ficelle de cuisine.

Conseil: peut se préparer à l'avance. Préparer le saucisson au chocolat environ 5 jours à l'avance et conserver à couvert au réfrigérateur. Saupoudrer encore de sucre glace avant de servir

Eine Rezept von

Betty Bossi



CHOCOLARIUM.CH