



Chocossisson Breton

Ingrédients

200g de chocolat noir
80 g de beurre
80 g de sucre glace
1 œuf
50g d'amandes émondées
Des mini chamallows

10 **Galettes Bretonnes**

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes, puis mélanger.

Ajouter l'œuf et le sucre glace.

Émietter les galettes. Les ajouter à la préparation, ainsi que les amandes et les chamallows.

Mélanger.

Verser la préparation sur du papier aluminium. Former un boudin. L'envelopper et le mettre au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain, enlever l'aluminium et saupoudrer le saucisson de sucre glace.