

Saucisson aux Marshmallows de Maxence D

200g de chocolat Menier pâtissier

100g de beurre

100g de sucre glace

1 oeuf

10 marshmallows coupés en petits dés

150g de biscuits secs

Faire fondre le chocolat et le beurre, ajouter l'œuf et le sucre glace et mélanger . Couper les biscuits en petits morceaux et les ajouter au mélange avec les marshmallows . Verser la préparation dans une feuille de papier alu et faire une forme de saucisson . Placer le saucisson au réfrigérateur pendant 6h pour qu'il durcisse ... Et ensuite miam!