

Roulé au chocolat (sans cuisson)

Ingrédients :

1 paquet de petits beurre 200 g
200 g de chocolat noir Côte d'or
2 oeufs entiers
150 g de beurre ou margarine pâtisserie
2 cuillères à soupe de sucre

Etapes :

- faire fondre le chocolat (micro-ondes ou bain-marie)
- faire ramollir le beurre
- mélanger les deux et ajouter le sucre
- incorporer les oeufs
- écraser les petits beurre grossièrement
- ajouter-les à la préparation
- rouler dans un film plastique en formant un "saucisson"
- mettre au réfrigérateur
- couper en tranche pour la dégustation