

## 15. Salame di cioccolato



6 à 8 portions

### Ingrédients :

300 grammes de biscuits type « Petit beurre »

250 grammes de chocolat fondant cuisine (plus de chocolat rend la préparation plus facile)

150 grammes de beurre

100 grammes de sucre

20 grammes d'amandes et de noix

2 œufs

2 cuillères à soupe de liqueur (rhum ou Grand Marnier)

sucre impalpable

### Préparation :

#### Première partie :

1. Brisez les biscuits, hachez les noix et les amandes.
2. Mélangez le tout.
3. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
4. Mélangez le beurre mou avec le sucre.
5. Battez les œufs et ajoutez-les au beurre sucré.
6. Mélangez avec le chocolat un peu refroidi et la liqueur.
7. Ajoutez-y les biscuits, les noix et les amandes.

#### Deuxième partie :

8. Mettez tout sur du papier four et formez en roulant une saucisse.
7. Enroulez dans des feuilles d'aluminium et mettez au frais pendant plusieurs heures.
8. Avant de servir, enlevez les feuilles d'aluminium et le papier, saupoudrez avec le sucre impalpable et coupez le « salame » en tranches.