

A vos tablettes.... de chocolat !!!

C'est parti pour deux recettes savoureuses et simples !

Chocolat frappé à la banane

Préparation : 10 mn

Cuisson : Aucune

Pour : 2 verres

Ingrédients :

1 banane, 8 glaçons, 20cl de lait, 5cl de crème liquide, 2 c à s de cacao en poudre, 2 c à c de miel, copeaux de chocolat.

- Couper la banane en rondelles.
- Mixez les glaçons en mode pulsé avec le lait, la crème et le cacao.
- Ajoutez les rondelles de bananes et le miel. Mixez à nouveau, puis versez dans des verres hauts.
- Saupoudrez de copeaux de chocolat.



Saucisson au chocolat

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Réfrigérateur : 2 h

Ingrédients :

150g de petits –beurre ou sablés, 200g de chocolat noir, 100g de beurre, 50g de sucre glace, 1oeuf.

- Écrasez grossièrement les biscuits.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre coupé en dés, mélangez pour obtenir une préparation lisse et homogène.
- Retirez du feu, ajoutez le sucre puis l'œuf entier, remuez avant d'incorporer les morceaux de biscuits.
- Versez le mélange sur une feuille de cellophane, repliez la pour lui donner la forme d'un gros boudin, fermez aux extrémités.
- Placez le saucisson au frais afin de le laisser durcir.
- Avant de servir, retirez le film plastique et roulez le saucisson dans le sucre glace avant de couper de fines rondelles.



Bonne dégustation !!!