



Jean Caby
depuis 1919

Le Caby'Choc



Recette pour
10
personne(s)



Préparation
20 min



Cuisson
5h

INGREDIENTS

200 g de chocolat noir

100 g de beurre

50 g de sucre glace

1 oeuf

10 cubes de guimauve ou chamallow

150 g de petits beurrés ou sablés

CONSEILS DE PREPARATION

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.
2. Hors du feu ajouter le sucre et l'œuf, puis les biscuits écrasés en petits morceaux et la guimauve en coupée en dés.
3. Verser sur une feuille de cellophane et replier en donnant la forme d'un gros saucisson.
4. Mettre au frigo au moins 5 heures pour que cela durcisse bien.
5. Avant de le servir le rouler dans du sucre glace

Jean Caby a dit : Bon appétit ! 

Retrouvez d'autres idées recettes sur jeancaby.com