GLOUBI-BOULGA

EN TROMPE L'OEIL

La recette

La moutarde : lemon curd
La saucisse de Toulouse : chocolat, chamallows, spéculos

Ingrédients pour le trompe l'oeil

Pour le lemon curd :
• 3 citrons
• 70 gr de beurre
• 1 cuillère à soupe de maïzena
• 2 oeufs

Zestez les citrons et les presser.

Dans une casserole mettre les zests et le jus de citron le sucre et la maïzena et chauffer à feu doux.

Battre les œufs et les incorporer dans la casserole en remuant et monter le feu.

La préparation va s'epaissir, ôter du feu et disposer dans des pots.

Vous pouvez la conserver au réfrigérateur plusieurs jours.

Pour la saucisse :
• 100 gr de chocolat au lait
• 100 gr de chocolat blanc
• 70 gr de beurre
• 1 oeuf
• Colorant alimentaire rouge
• 1 dizaine de chamallows
• Quelques spéculos ou petits beurres

Faites fondre le chocolat avec le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien lisse, ajoutez le colorant.

Ajoutez le sucre et l’oeuf, puis les biscuits écrasés en petits morceaux et les chamallows coupés en dés.

Versez sur une feuille de cellophane et roulez en donnant une forme de saucisse.

Mettre au frigo au moins 5 heures pour que cela durcisse bien.

Régalez vous.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane