

En cuisine , avec Sandrine : Le chocosisson

Préparation :
15 minutes

Difficulté :
★

Coût :
Bon marché



INGREDIENTS

Pour 6 personne(s)

20 petits beurre
125g de chocolat en poudre
4 jaunes d'œufs

100g de sucre en poudre
125g de beurre fondu
Un peu de sucre glace

PREPARATION

- 1 Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à que ça blanchisse.
- 2 Ajoutez le beurre fondu, puis le chocolat en remuant bien.
- 3 Emiettez les petits beurre (ou les écraser au rouleau sur une planche) et les ajouter au mélange.
- 4 Verser la pâte sur du papier alu, roule en forme de saucisson. Mettre au frais 3ou 4 heures.
- 5 Enlever le papier alu, rouler dans du sucre glace, servir en rondelles.