

# 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.