


LE CHOCISSON

COLINE

Ingrédients

4 jaunes d'œufs 

6 grosses cuillères à soupe de sucre 


1 verre de chocolat en poudre 

125 g de beurre fondu 

Du sucre glace 

20 biscuits « Petit Beurre » 

Ustensiles

1 cuillère à soupe 

1 saladier 

papier aluminium 

sac 

1 verre 

1 fouet 

Déroulement / Préparation

Dans le saladier, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre fondu puis le chocolat. Bien remuer.

Emietter les biscuits dans un sac et les ajouter au mélange.

Verser la pâte sur du papier aluminium, rouler en forme de saucisson et mettre au frais 3 ou 4 heures.

Enlever le papier aluminium délicatement.

Rouler dans le sucre glace et servir en rondelles.