

UNE RECETTE SIMPLE ET RAPIDE POUR ANIMER VOS GOÛTERS !

A partir de 2 ans.

Préparation : 10 minutes

Cuisson : non

Repos : 120 minutes

Le chocisson

Ingrédients pour 6 personnes

- ◆ 4 jaunes d'oeufs,
- ◆ 100 g de sucre,
- ◆ 125 g de Chocolat en poudre,
- ◆ 125 g de beurre,
- ◆ 20 petits beurre,
- ◆ sucre glace.



1. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir une substance blanchâtre,
2. Faire fondre le chocolat et le beurre,
3. Mélanger le sucre et le chocolat,
4. Émiettez les petits beurre et mélangez avec le reste,
5. Mettre la pâte sur un papier alu. La faire prendre la forme d'un saucisson,
6. Mettre au frigo 2 heures,
7. Mettre du sucre glace et dégustez.

Bon appétit !!!

Linda.