

RECETTE



«Chocisson»

Il faut :

20 petits-beurre,
100 g de sucre en poudre,
125 g de chocolat en poudre,
125 g de beurre fondu,
4 jaunes d'œufs,
un peu de sucre glace.

1. Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que ça blanchisse.

2. Ajouter le beurre fondu, puis le chocolat, en remuant bien.

3. Émietter les petits-beurre (ou les écraser au rouleau) et les ajouter au mélange.

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

5. Enlever le papier alu, rouler dans le sucre glace, servir en rondelles.



Conception : Bernadette Garveta-Tinger.
Réalisation : Mijo Gouin. Photos : François Gouin.