Le chocisson

Ingrédients :

100 grammes	125 grammes de beurre fondu	125 grammes	4 jaunes	1 boite	

Ustensiles :

un saladier	papier d'aluminium	un couteau	un fouet	une balance	une casserole	un sac plastique

Préparation de la recette :

Battre les jaunes d'œufs et le sucre.
Ajouter le beurre fondu et le chocolat. Remuer.
Écraser les petits beurre (on peut les mettre dans un sachet plastique zippé et écraser avec un petit marteau ou objet dur) et les ajouter.
Verser la pâte sur du papier aluminium.
Rouler en forme de saucisson.
Mettre au réfrigérateur