

LA CUISINE AUX ENFANTS

Mousse au chocolat



Pour cela il te faut:



100grammes de chocolat noir ou au lait (une moitié de tablette)



Des pots de yaourt lavés et séchés
ou des ramequins



3 œufs

Les étapes:

1. Sépare le blanc des jaunes d'œufs.
2. Fais fondre le chocolat au bain -marie.
3. Bas les blancs en neige (il faut fouetter, fouetter et encore fouetter jusqu'à ce que le blanc se transforme en une belle et grosse mousse blanche).
4. Mélange, à l'aide d'une spatule et très délicatement, le chocolat et les blancs d'œufs
5. Verse soigneusement ton mélange dans les pots de yaourt.
6. Laisse reposer une heure au moins au réfrigérateur



Cette recette nécessite la présence d'un adulte. Tu peux ajouter du chocolat râpé en décoration, des copeaux de noix de coco ou une jolie framboise sur le dessus. Pour une mousse sucrée, ajoute un sachet de sucre vanillé.

