

La mousse au chocolat

la recette facile



Les ingrédients pour six personnes :

- deux pincées de sel
- sachets de sucre vanillé
- 200 grammes de chocolat noir
- 6 oeufs



Les ustensiles :

- deux saladiers
- une plaque de cuisson
- une spatule
- une casserole
- un batteur électrique



La recette :

- 1- Découpe le chocolat en petits morceaux dans une casserole.
- 2- Demande à un adulte de faire fondre le chocolat à feu très doux jusqu'à ce qu'il devienne liquide (bien le remuer afin qu'il n'accroche pas à la casserole).
- 3- verse une pincée de sel dans chaque saladier.
- 4- Sépare les blancs des jaunes. Met les blancs dans un saladier et les jaunes dans l'autre.
- 5- Verse le sucre vanillé dans les jaunes d'oeuf puis mélanger avec la spatule.
- 6- Fais-toi aider d'un adulte pour monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils deviennent ferme.
- 7- Demande à un adulte de verser le chocolat fondu dans les jaunes d'oeuf, mélange l'ensemble avec ta spatule.
- 8- Incorpore délicatement les blancs en neige dans le mélange jaune d'oeuf chocolat.
- Plus tu mélangeras doucement, plus ta mousse au chocolat sera mousseuse.
- 9- Laisse reposer au moins deux heures ta mousse au chocolat dans le frigidaire.
- 10- Bon appétit :-)