

# Recette de la mousse au chocolat

Et voici une recette de mousse au chocolat, toute simple. Petit Loup l'a déjà faite pour te montrer et Papa et Maman peuvent t'aider.

Étape n°1 : Rassemble tous les ingrédients et les ustensiles.

- Les ustensiles :

2 saladiers à fond arrondi (pas comme Petit Loup)

1 casserole

1 fouet électrique

1 fouet

1 maryse

- Les ingrédients

1 tablette de chocolat

4 œufs

et c'est tout !

Avec Papa ou Maman, nomme les ingrédients et les ustensiles de la photo.



Étape n°2 : Réalise la recette.



1. Casse les œufs et sépare le blanc des jaunes.

2. Casse la tablette de chocolat dans la casserole et fait-le fondre doucement.



3. Mélange les 4 jaunes d'œuf et le chocolat.



4. Avec le fouet électrique, fouette les œufs en neige bien ferme.

5. Ajoute les blancs en neige au chocolat. Fais-le petit par petit, très délicatement.



6. Verse le tout dans un joli saladier.

7. Mets le saladier au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.



Bon appétit !