

Mousse au chocolat



Ingrédients nécessaires

œuf : 3
sucre blanc : 2cs
chocolat : 100g
sel : 1 pincée(s)

Préambule

En voilà un grand classique : de la mousse au chocolat ! Tu as toujours voulu en faire sans jamais savoir comment ? Lapinou va t'expliquer une par une les étapes qui te permettront de réaliser cette fameuse mousse au chocolat digne des plus grands chefs !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Découpe ton chocolat en carreaux et fais-le fondre soit à la casserole à feu doux, soit 30 secondes au micro-ondes avec un peu d'eau. Mélange bien pour obtenir une pâte lisse.



Etape 2

Demande à un adulte de t'aider pour cette étape un peu délicate. Tu dois séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mets les jaunes dans un récipient de taille moyenne et les blancs dans un saladier où ils seront battus en neige. Ajoute une pincée de sel dans les blancs.



Etape 3

Demande encore une fois à une grande personne de t'aider. Il faut battre les blancs d'œufs en neige bien ferme à l'aide d'un batteur électrique.



Etape 4

Ajoute le sucre dans les jaunes d'œufs et mélange avec soin.



Etape 5

Ajoute le chocolat fondu dans ce mélange.



Etape 6

Incorpore ton mélange précédent aux blancs montés en neige et mélange délicatement. Tu ne dois pas écraser les blancs en neige. Tu peux utiliser une spatule.



Etape 7

Remplis des pots de ton choix qui passent au frigidaire puis place-les dans ce dernier pendant au moins 2 heures.



Etape 8

Sors les mousses du frigo. Tu peux les décorer si tu le souhaites comme sur la photo, avec de petites décorations en sucre. Une petite cuillère et tes mousses sont prêtes à être mangées ! Bonne dégustation !

