

LA MOUSSE AU CHOCOLAT



J'ai choisi cette recette car dans ma famille la mousse au chocolat est un symbole de convivialité et de partage. Et quand ma maman était petite, sa marraine venait toujours avec un gros saladier de mousse au chocolat et un gâteau mousseline. Depuis la mousse au chocolat a conservé cet esprit de fête.

- 1) Je fais fondre 200g de chocolat au microonde avec de l'eau.
- 2) Je prends 6 œufs et je sépare le blanc du jaune.
- 3) Je monte le blanc en neige avec un fouet électrique.
- 4) Ensuite je mélange le jaune avec le chocolat fondu.
- 5) Je mélange le tout et je mets 3 heures au frigo.