

# La mousse au chocolat

C\*mon!  
etiquette!

- 1 Faites cuire le chocolat à feu doux

200g de  
chocolat pâtissier



2 c. à soupe  
de lait



2x

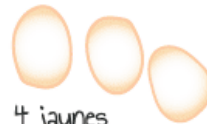


- 2 Versez le chocolat fondu dans un saladier  
Ajoutez les autres ingrédients

2 sachets de  
sucre vanillé



4 jaunes  
d'oeufs



- 3 Battez les blancs d'oeufs en neige  
Incorporez-les à la préparation et mélangez  
délicatement avec une cuillère en bois



4h à 5h  
au frigo

Miam!

