

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

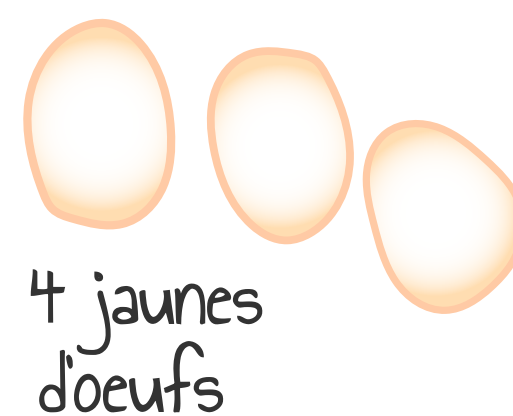


2x



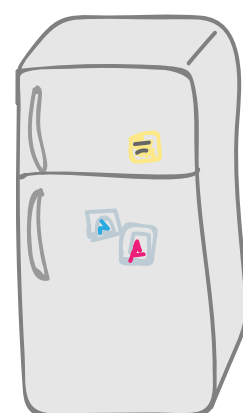
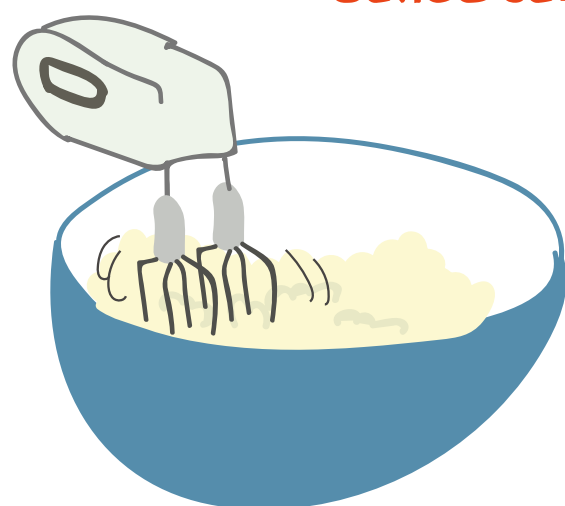
2 Versez le chocolat fondu dans un saladier
Ajoutez les autres ingrédients

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

