Associez les étapes de la recette de la mousse au chocolat aux photos





























Mettez au frais pendant 2 heures

Séparez les jaunes et les blancs

Battez les blancs en neige ferme

Gardez 40g de chocolat et cassez le reste en morceaux

Faites fondre du beurre

Ajoutez le mélange (chocolat-beurre)

Dégustez

Ajoutez délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule et mélangez doucement

Mélangez les jaunes au sucre

Faites cuire au feu

Remuez bien pour obtenir un mélange

Râpez du chocolat pour la décoration

Versez dans une terrine ou des verrines

Cassez les œufs

LIVEWORKSHEETS