



LA MOUSSE AU CHOCOLAT



Voilà la recette de LA MOUSSE AU CHOCOLAT !!

- Écoute et numérote.



1.  D'abord, on bat les blancs d'œufs en neige.
2.  Ensuite, on fait fondre le chocolat au bain marie.
3.  Après, on ajoute les jaunes d'œufs.
4.  Puis, on met la mousse dans le frigo pendant deux heures.
5.  Et voilà, c'est fini !!

