



l'école des loisirs

Histoire de chocolat

Fani Marceau & Christine Davenier

Recette de la mousse au chocolat

Fani Marceau - Christine Davenier

Histoire de

CHOCOLAT



Ton ours en peluche. Ta mamie près de toi. Et la délicieuse odeur... de la mousse au chocolat. Un petit garçon partage un moment de complicité avec sa grand-mère autour de la préparation de sa première mousse au chocolat. Sous l'œil amusé et intrigué de son doudou. Miam !

kaléidoscope

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

1 tablette de chocolat

6 œufs

1 pincée de sel



Faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux au bain-marie ou à feu doux. Lorsqu'il est complètement fondu, remuez délicatement pour obtenir une pâte lisse. Retirez du feu et laissez tiédir.



Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs.
Ajoutez le sel dans les blancs et battez-les en neige très ferme.



Versez peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs en mélangeant énergiquement.



Incorporez délicatement avec une spatule 1/3 des blancs d'œufs battus puis ajoutez le reste progressivement en soulevant la préparation de bas en haut pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs. Répartissez dans 6 verrines.



Faites prendre la mousse au chocolat 3 heures minimum au réfrigérateur. Servez bien frais.

