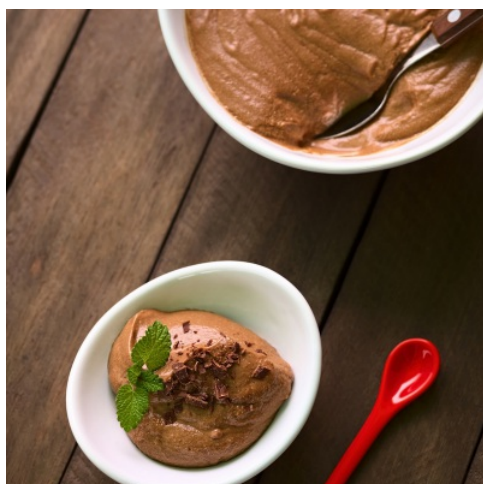


RECETTE DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT



RÉALISATION DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Recette de la mousse au chocolat à imprimer lire et réaliser avec les enfants

LES INGRÉDIENTS DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Le texte de la recette de la mousse au chocolat

6 oeufs

200 g de chocolat noir

2 cuillères à soupe d'eau

2 cuillères à soupe de sucre

Un saladier

Une cuillère

Un mixer

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Étape 1 : séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Mettre les blancs dans un saladier et réserver les jaunes.

Étape 2 : monter les blancs en neige très fermes et ajouter 2 cuillères à soupe de sucre en poudre tout en continuant de battre les oeufs.

Étape 3 : casser le chocolat en morceaux et faire fondre avec 2 cuillères à soupe d'eau au micro-onde.

Étape 4 : ajouter le chocolat aux jaunes d'oeufs et mélanger bien.

Étape 5 : ajouter une cuillère du mélange de chocolat aux blancs en neige en tournant. Continuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de chocolat.

Imprimez la [fiche recette de la mousse au chocolat](#) et donnez la à votre enfant ! Il pourra alors préparer la mousse au chocolat en toute autonomie. Vous pouvez aussi cuisiner cette mousse au chocolat ensemble. Bon appétit !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr

