

# Recette de mousse au chocolat

## 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



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

2 sachets de  
sucre vanillé

SUCRE  
VANILLÉ

SUCRE  
VANILLÉ



4 jaunes  
d'œufs

- 3 Battez les blancs d'œufs en neige  
Incorporez-les à la préparation et mélangez  
délicatement avec une cuillère en bois



4h à 5h  
au frigo



[www.c-monetiquette.fr](http://www.c-monetiquette.fr)