



MOUSSE AU CHOCOLAT



QUANTITÉ : 21 personnes.

Les ingrédients de la mousse:

- 525g DE CHOCOLAT NOIR



- 6 SACHETS DE SUCRE VANILLES



- 16 OEUFS



Le matériel pour les cigarettes:

- 2 SALADIER



- CASSEROLE



- SPATULE



- BOL



PRÉPARATION

ETAPE 1:

- Séparez les blancs des jaunes,
- Faire ramollir le chocolat au bain marie,
- Hors du feu, incorporez les jaunes et le sucre,

ETAPE 2:

- Battre les blancs en neige,
- Ajoutez délicatement au mélange chocolat,

ETAPE 3:

- Mettre au frais 2h minimum.

DEGUSTEZ !!!!!