





MOUSSE AU CHOCOLAT

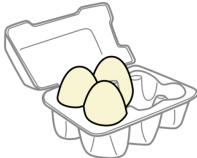


QUANTITÉ : 21 personnes.

Les ingrédients de la mousse:

- 525g DE CHOCOLAT NOIR 

- 6 SACHETS DE SUCRE VANILLES 

- 16 OEUFS 

Le matériel pour les cigarettes:

- 2 SALADIER



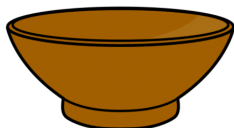
- CASSEROLE



- 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 !!!!!