

DÉLICIEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT



Pour 2 portions, tu as besoin de :

- ▶ 50 ml de lait
- ▶ 100 g de chocolat au lait
(tu peux aussi utiliser du chocolat blanc ou noir)
- ▶ ½ cuillère à soupe de sucre
- ▶ 100 ml de crème fraîche

- 1** Demande à tes parents de faire chauffer le lait dans une casserole. Important: le lait ne doit pas être porté à ébullition, il doit juste chauffer.
- 2** Casse le chocolat en petits morceaux et ajoute-le dans le lait chaud. Ainsi, le chocolat pourra fondre lentement. Remue le lait en continu, afin que rien n'accroche au fond.
- 3** Quand le chocolat est intégralement fondu, tes parents pourront retirer la casserole du feu. Attention, c'est chaud !
- 4** Maintenant ajoute le sucre à ton mélange. Remue jusqu'à ce qu'il se soit entièrement dissout.
- 5** Pendant que tu remues le mélange, tes parents peuvent monter la crème en chantilly. Dès que le lait chocolaté aura refroidit, il faut ajouter la crème délicatement.

6 Bientôt terminé ! Mets la mousse dans des bols que tu placeras dans le réfrigérateur. Ainsi, elle pourra devenir plus ferme.

7 Tu as réussi! après presque deux heures, ta mousse au chocolat sera assez ferme et pourra être dégustée.

L'ASTUCE D'ED EUROMAUS :

une fois la mousse terminée, tu peux y ajouter des fruits ou des baies.

ET C'EST PARTI :

Ta mousse au chocolat est terminée. Un véritable délice! Tes invités seront comblés à coup sûr. À vos cuillères.

Bon appétit!

