

La mousse au chocolat *à la* **C*mon!** étiquette!

1 Faites cuire le chocolat à feu doux

200g de
chocolat pâtissier



2 c. à soupe
de lait



2x



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

Miam!

