



# Mousse au chocolat

De Mila, Lisa et Linh

# Les ingrédients

- Pour 4 personnes
- 150g de chocolat
- 4 œufs
- 35g de sucre
- 50g de beurre



# La préparation

Faites fondre le chocolat au bain-marie





- Coupez le beurre en petits morceaux

- Ajoutez le sucre, le beurre et mélangez avec le chocolat





- Cassez les œufs et séparez les jaunes d'œuf des blancs



- Ajoutez les jaunes d'œuf et mélangez tout les ingrédients

- Battez les blancs en neige



- Ajoutez tout les ingrédients aux autres





- Versez le mélange dans 6 petites formes

- Mettez dans le frigo pour 6 heures



# Vokabelliste

- Le bain-marie                    -Wasserbad
- Le morceaux                    -Stücke
- Les blancs d'oeuf            -Eiweiß