

La mousse au chocolat de Christine

Voici d'abord tous les ingrédients dont tu as besoin :

- 100 grammes de chocolat
- 6 œufs
- 5 cuillères à soupe de sucre fin
- 125 grammes de beurre

Pèse ton chocolat et ton beurre avant de commencer la recette. Pour les œufs et le sucre, tu les ajouteras directement au moment nécessaire.

Avec ces quantités-là, tu pourras remplir 4 ravers ou petits pots.

La recette



1. Après avoir pesé ton chocolat, tu peux le faire fondre au bain-marie. Ne t'inquiète pas, ce n'est pas compliqué. Tu demandes à maman ou à papa de remplir une casserole avec de l'eau et de la faire chauffer à feu moyen. Tu mets ton chocolat dans un plat et ce plat va aller dans la casserole. Il faut juste faire attention que l'eau ne rentre pas dans le plat : il suffit pour cela de ne pas mettre trop d'eau. Tu peux mélanger le chocolat de temps

en temps en faisant attention à ne pas trop faire bouger le plat.

2. Là, c'est très simple. Après avoir pesé ton beurre, tu le mets dans une casserole et papa ou maman va faire fondre le beurre à feu doux c'est-à-dire pas trop fort.



3. Pour cette étape, tu vas avoir besoin de l'aide d'un adulte. Il faut clarifier les œufs c'est-à-dire séparer les blancs des jaunes. Le plus simple est de mettre les jaunes dans un plat assez grand et les blancs dans un plat. Tu peux demander à l'adulte qui t'aide de clarifier les œufs pour toi ou tu peux en faire 1 ou 2 sous sa surveillance.

4. Tu demandes à l'un de tes parents de retirer le plat avec le chocolat hors de la casserole. Là, tu verses le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs. Tu mélanges bien au fouet (le fouet c'est l'ustensile qu'il y a dans le plat).



5. Avec l'aide d'un de tes parents, tu prends la casserole avec le beurre fondu et tu le verses sur le mélange jaunes d'œufs-chocolat. Bien mélanger au fouet, là tu peux demander à un adulte de mélanger en premier car le beurre fondu se mélange un peu moins facilement que le chocolat.



6. Là, tu ajoutes simplement les 5 cuillères à soupe de sucre et tu mélanges toujours avec le fouet ou le batteur.

Attention, ça commence à être bon !

7. Il faut maintenant laisser reposer un peu le mélange pendant 5 à 10 minutes. Pas besoin de le mettre au frigo.



8. Pour monter les blancs en neige, demandes un batteur à ta maman. En les battants, le liquide des blancs d'œufs va devenir de moins en moins liquide et prendra de plus en plus de place dans le plat. Pour que les blancs soient bien montés, il faut que cela ressemble à de la neige comme sur la deuxième photo.

9. Maintenant, tu ajoutes petit à petit les blancs en neige au mélange avec le chocolat, le beurre et le sucre. Tu mélanges doucement et délicatement. Là, ça va devenir un peu plus comme de la mousse. Ce n'est pas encore tout à fait de la mousse mais le goût est déjà là ! Tu peux tremper le bout du doigt et goûter un tout petit peu... !



10. Avec une louche (la louche, c'est l'ustensile qu'il y a sur la photo) ou une cuillère, tu verses la mousse dans des petits pots ou des plus gros. Demandes à maman ou à papa quels pots tu peux prendre et essaie de ne pas en mettre partout... Quand tu as versé toute la mousse, tu mets tous les pots dans le frigo et tu patientes jusqu'au lendemain pour la déguster. Elle sera bien meilleure après avoir passé une nuit au frigo !

Bon appétit !