**La recette de la Mousse au chocolat - délice des dieux :**

Comment faire une spécialité culinaire ?

 LBS-Lizenz

Voilà la recette pour ***une Mousse au chocolat***

(facile à faire/ 15 minutes)

Les ingrédients (pour 4 personnes) :

* œufs (3)
* chocolat noir ou au lait (100 g)
* sucre vanillé (un sachet)

La préparation:

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Faire fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie.
3. Mélanger les jaunes et le sucre dans un saladier.
4. Battre les blancs en neige ferme.
5. Ajouter délicatement les blancs d'œufs au mélange avec une cuillère en bois.
6. Verser dans une terrine.
7. Mettre au frais (au frigo) 2h minimum.
8. Décorer de cacao ou de chocolat râpé
9. Bon appétit !

**Cherchez les mots allemands pour :**

Ein Eigelb: **un jaune d‘oeuf**

Ein Eiweiß: **un blanc d‘oeuf**

Eine Schüssel: **un saladier**

Ein Kochlöffel: **une cuillère en bois**

Eine Milchschokolade: **un chocolat au lait**

Ein Wasserbad: **un bain-marie**

Ein Tütchen: **un sachet**

(Eiweiß) steif schlagen: **battre les blancs en neige ferme**

Hinzufügen: **ajouter**

Etwas kühl stellen: **mettre au frais**

Etwas schmelzen lassen: **faire fondre**

Vorsichtig (hinzufügen): **ajouter délicatement**

Schokoraspel: **le chocolat râpé**

Die Zubereitung: **la préparation**

1. **Mettez les quantités**
* oeufs (3) 🡪 **3** œufs
* chocolat noir ou au lait (100 g) 🡪 **100 g de** chocolat noir ou au lait
* sucre vanillé (un sachet) 🡪 **1** sachet de sucre vanillé
1. **Ecrivez la liste des courses**

**a. Il faut 3** œufs, **100g de** chocolat noir ou au lait et **un** sachet de sucre vanillé

**b. on a besoin de** **3** œufs, **de** **100g** de chocolat noir ou au lait et **d‘un** sachet de sucre vanillé.