

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

Comment faire une spécialité culinaire ?

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:

LBS-Lizenz

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
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'œuf
Ein Eiweiß:	un blanc d'œuf
Eine Schüssel:	un saladier
Ein Kochlöffel:	une cuillère en bois
Eine Milkschokolade:	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

2. 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.