

Word : insertion d'image et insertion d'un dessin avec image

La recette

MOUSSE AU CHOCOLAT pour 4 personnes

Ingrédients et matériel nécessaires :
125 g de chocolat noir, 4 œufs, une casserole, un fouet électrique, un saladier, une cuillère en bois, quatre ramequins

Préparation :
Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Remuer jusqu'à ce qu'il soit lisse.
Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
Mélanger les jaunes et les verser dans le chocolat tiédi.
Battre les blancs en neige très ferme et les incruster au mélange.
Verser dans les ramequins et placer au réfrigérateur pendant douze heures.
Décorer avec une feuille de menthe ou des écorces d'orange.



MOUSSE AU CHOCOLAT pour 4 personnes

Ingrédients et matériel nécessaires :
125 g de chocolat noir, 4 œufs, une casserole, un fouet électrique, un saladier, une cuillère en bois, quatre ramequins

Préparation :
Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Remuer jusqu'à ce qu'il soit lisse.
Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
Mélanger les jaunes et les verser dans le chocolat tiédi.
Battre les blancs en neige très ferme et les incruster au mélange.
Verser dans les ramequins et placer au réfrigérateur pendant douze heures.
Décorer avec une feuille de menthe ou des écorces d'orange.