

Mousse au chocolat

Ingrédients

- 1 rangée de chocolat Nestlé dessert par personne
- 1 œufs par personne

Préparation

1. Faire fondre le chocolat au bain maris
2. Pendant ce temps, séparer les jaunes et les blancs des oeufs
3. Battre les blancs en neige
4. Sortir le chocolat du feux
5. Mélanger le chocolat et les jaunes
6. Ajouter les blancs
7. Laisser prendre au frigo au moins 3 heures

Révision #2

Créé 29 décembre 2020 18:42:12 par blacksponge

Mis à jour 29 décembre 2020 18:55:53 par blacksponge