

# MOUSSE AU CHOCOLAT

LA FICHE RECETTE

LES PETITS BRETZELS

## ETAPE 1

CASSER LE CHOCOLAT ET LE FAIRE FONDRE



## ETAPE 2

CASSER LES OEUFS ET SÉPARER LES BLANCS DES JAUNES



## ETAPE 3

BATTRE LES BLANCS EN NEIGE AVEC UNE PINCÉE DE SEL



## ETAPE 4

VERSER LE CHOCOLAT SUR LES JAUNES ET MÉLANGER



## ETAPE 5

INCORPORER DÉLICATEMENT LES BLANCS EN NEIGE À CE MÉLANGE



## INGRÉDIENTS

3 poires au sirop  
200 g de chocolat  
pâtissier  
6 œufs  
1 pincée de sel

## USTENSILES

2 saladiers  
1 cuillère en bois  
1 batteur électrique  
1 planche à découper  
1 couteau

## ETAPE 6

ÉGOUTTER LES POIRES ET LES COUPER EN DÉS, AVANT DE LES AJOUTER À LA PRÉPARATION

