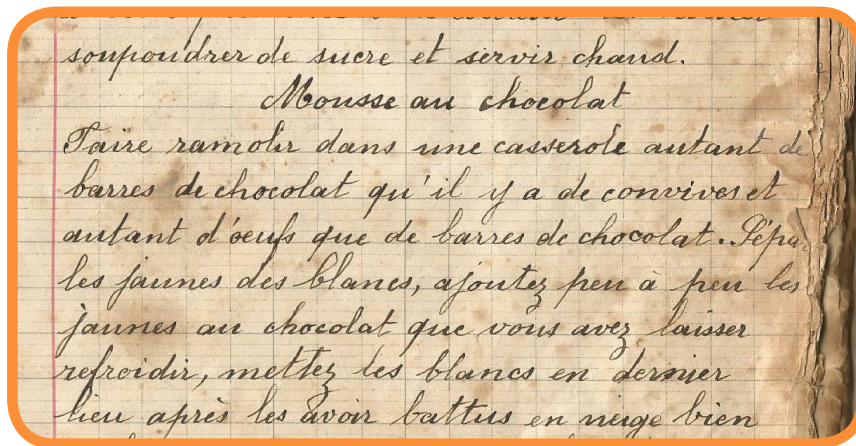


Mousse au chocolat

Cette recette classique française provient du cahier de recettes de ma mamie, qu'elle a commencé à tenir sur les bancs de l'école en 1937, où on enseignait encore aux filles à cuisiner et à tenir une maison.

C'est avec beaucoup d'émotion que j'imagine ma petite mamie s'appliquer avec sa plume, et c'est encore plus émouvant de voir ses petites fautes d'orthographe.



Il faut (pour 4) :

4 barres de chocolat

4 œufs

Biscuits à la cuillère (facultatif)

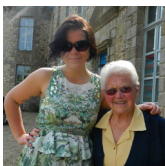
Préparation

Faire ramollir dans une casserole autant de barres de chocolat qu'il y a de convives.

Prenez autant d'œufs que de barres de chocolat.

Séparez les jaunes des blancs, ajoutez peu à peu les jaunes au chocolat que vous avez laissé refroidir, mettez les blancs en dernier après les avoir battus en neige.

Bien mélanger, verser dans un plat et servir avec des biscuits à la cuillère.



Contribué par
Lara Alloggio & Mamie

Traductrice anglais, espagnol, italien >
français

One in a series of recipes contributed by our volunteers

D1b



TRANSLATORS
WITHOUT BORDERS

Our mission is to provide people
access to vital knowledge
in their language.

Join us:

translatorswithoutborders.org

Donate:

translatorswithoutborders.org/Donors