



Picto  
CHEF



# MOUSSE AU CHOCOLAT EN VERRINE

*Sophie Lemarié*

illustré par *Pascal Biet*



## ingrédients



## et ustensiles



## pour la mousse au chocolat en verrine



## du chocolat en poudre



## du jus de citron



## du jus d'orange



## du sucre glace



## de la crème fraîche épaisse (25 cl)



## 1 saladier



## les 4 pots doseurs



## des verrines



## 1 fouet



## 1 cuillère à soupe



cuisiner



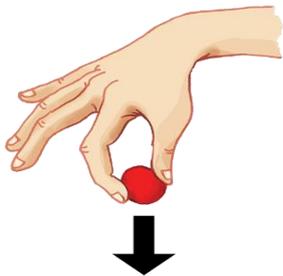
la mousse au chocolat  
en verrine



se laver les mains



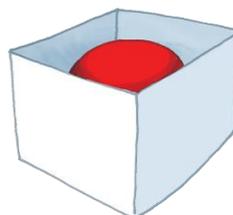
mettre



de la crème fraîche



dans



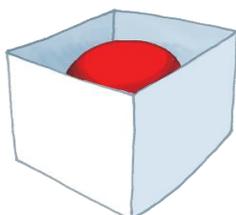
le pot  
jusqu'au trait bleu



vider le pot



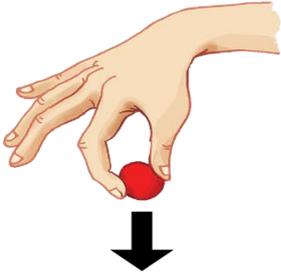
dans



le saladier



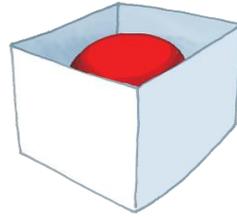
mettre



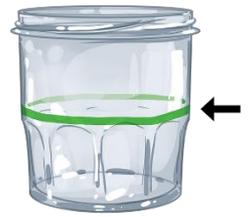
du sucre glace



dans



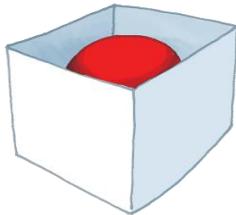
le pot  
jusqu'au trait vert



vider le pot



dans



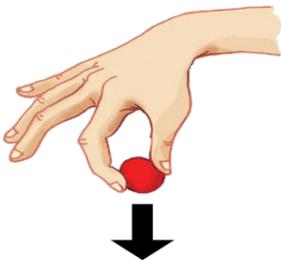
le saladier



mélanger  
avec le fouet



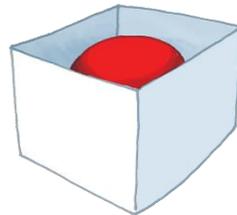
mettre



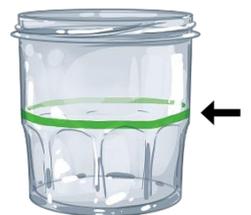
du jus d'orange



dans



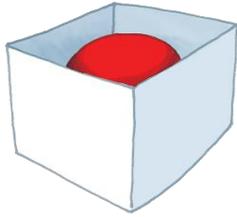
le pot  
jusqu'au trait vert



vider le pot



dans



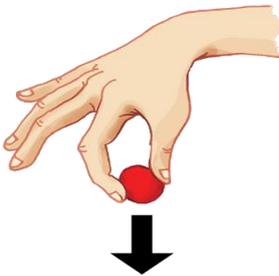
le saladier



mélanger  
avec le fouet



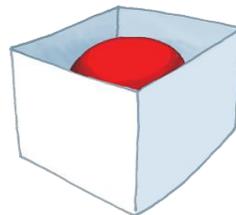
mettre



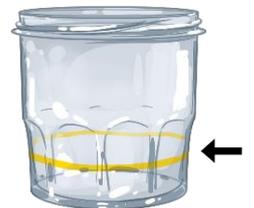
du jus de citron



dans



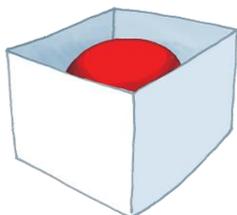
le pot  
jusqu'au trait jaune



vider le pot



dans



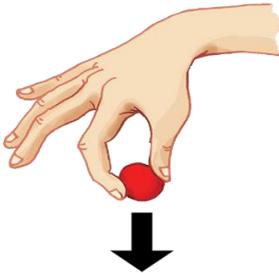
le saladier



mélanger  
avec le fouet



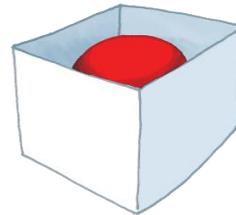
mettre



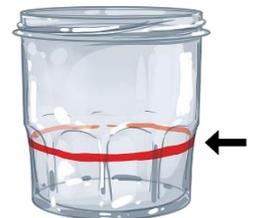
le chocolat en  
poudre



dans



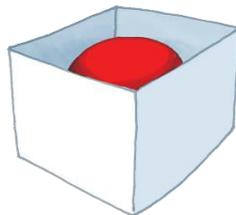
le pot  
jusqu'au trait rouge



vider le pot



dans



le saladier



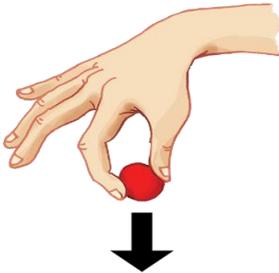
mélanger  
avec le fouet



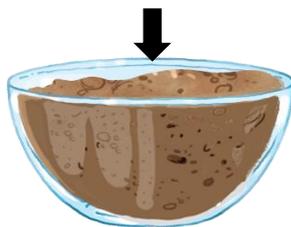
mélanger  
avec le fouet



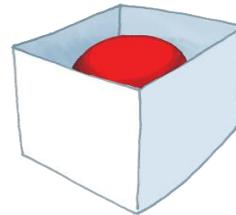
mettre



de la mousse  
au chocolat



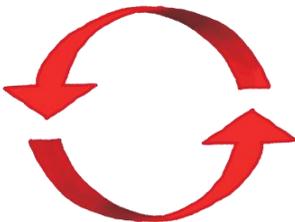
dans



1 verrine



recommencer



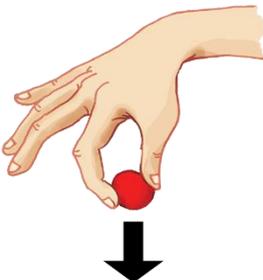
jusqu'à



ce que le saladier  
soit vide



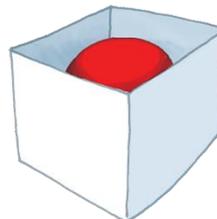
mettre



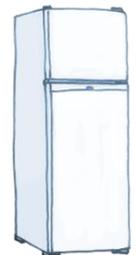
les verrines



dans



le frigo



se laver les mains



appeler 1 aidant

