

Cuisiner de la mousse choco à la coque

Dimanche 16 avril, à toi de jouer les marmitons pour préparer le dessert de Pâques! Au chocolat bien sûr, mais déguisé en œuf à la coque, c'est encore mieux.

Il te faut:



1



- Casse le haut des œufs délicatement, comme pour ouvrir des œufs à la coque. Vide-les en récupérant le blanc. Tu as le droit de demander de l'aide pour ne pas transformer ta recette en omelette!
- Lave les coquilles, et mets-les à sécher sur du papier absorbant.

2



- Fais chauffer la crème dans une casserole. Casse le chocolat en petits morceaux.
- Éteins le feu quand la crème frémit, puis verses-y le chocolat. Tourne pour le faire fondre. Attention, c'est chaud! On ne goûte pas avec ses doigts... pour l'instant.

3



- Monte les blancs en neige (tourne fort en utilisant un fouet) avec le sucre glace.
- Mélange le chocolat et les blancs. Mets les coquilles dans des coquetiers et remplis-les de crème.
- Place le tout au frais.

Tu rêvais de participer à *Top chef*, c'est le moment de montrer tes talents!

Le Coque-choco, quel choc!



ET AU FAIT...

Tu peux remplir les coquilles en te servant d'une poche à douille et décorer le dessus avec des vermicelles au chocolat. Ajoute une mouillette taillée dans de la brioche et... à table!

