












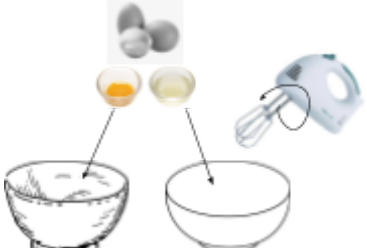

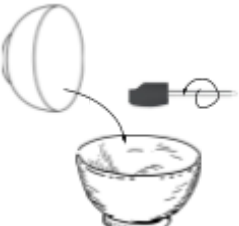
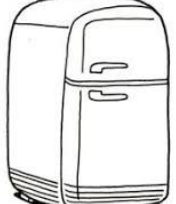


Mousse au chocolat et brochettes de fruits

Ingrédients	
	200 g de chocolat noir
	6 œufs (6 blancs, 3 jaunes)
	fruits (ananas, raisin, fraise)

Ustensiles			
	2 saladiers		1 batteur
	2 bols		1 spatule
	1 casserole		1 couteau
	1 cuillère à soupe		des pics à brochette

Préparation		
		
1. Faire fondre le chocolat au bain marie avec 2 cuillères à soupe d'eau.	2. Pendant que le chocolat fond, couper des fruits et en faire des brochettes.	3. Séparer les jaunes et les blancs d'œufs. Mettre 3 jaunes de côté. Puis monter les blancs en neige.
		
4. Mélanger le chocolat fondu refroidi avec les trois jaunes d'œufs.	5. Incorporer délicatement les œufs en neige au mélange chocolaté avec la spatule.	6. Mettre la mousse au frais au moins 3h puis dégustez avec les brochettes de fruits !