

# Mousse au praliné



## Ingrédients nécessaires

œuf : 4  
lait : 20cl  
chocolat praliné : 200g  
sel : 1 pincée(s)

## Préambule

Miam, une bonne mousse au chocolat ! Mais pas n'importe quel chocolat... Du chocolat praliné ! C'est encore meilleur. Les amateurs de petits desserts sucrés vont être servis. Praline adore cette recette. Il paraît que ses parents l'ont appelée Praline justement à cause de ce dessert ! Viens donc le découvrir.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Casse le chocolat et mets-le dans une casserole.



## Etape 2

Ajoute le lait et fait fondre le chocolat à feu doux en mélangeant régulièrement.



### Etape 3

Demande à un adulte de t'aider à séparer les œufs. Mets les blancs dans un grand récipient où tu pourras les battre en neige et ajoute-leur le sel. Mets les jaunes à part dans un récipient plus petit.



### Etape 4

Ajoute les jaunes dans le chocolat fondu et mélange. Continue à chauffer le mélange à feu doux pour qu'il épaississe un peu.



### Etape 5

Prépare ton batteur électrique. Tu vas monter les blancs en neige.



### Etape 6

Monte les blancs en neige bien ferme.



### Etape 7

Mélange tes blancs en neige au chocolat fondu, mais attention à ne pas écraser les blancs ! Tu peux utiliser une spatule pour mélanger plus délicatement.



### Etape 8

Une fois que tu as terminé, remplis des coupes de ton choix et mets-les au réfrigérateur pendant plusieurs heures avant de manger ta mousse. Bonne dégustation !

