

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients:

4 jaunes d'oeuf
110 g de beurre
1 cuillerée à soupe d'eau
125 g de chocolat à fondre
110 g + 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
1 cuillerée à café de vanille
1/4 l de crème fleurette

Dans un bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat avec l'eau. Quand le chocolat a complètement fondu, le retirer du feu et ajouter un à un les jaunes d'oeuf. Ajouter les 110 g de sucre et la vanille et bien mélanger. Laisser refroidir le chocolat jusqu'à la température de la pièce. Battre la crème avec 2 cuillerées à soupe de sucre jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse. Mélanger délicatement le chocolat et la crème. Remplir des demi-tasses ou de petites coupes avec la mousse et bien réfrigérer.



ACTIVITÉS

1. Faites des recherches sur Internet sur l'histoire du chocolat. Quelle est son origine? Quelles sont les étapes principales de sa popularité?
2. Qu'est-ce qui distingue le chocolat noir? Le chocolat blanc? Le chocolat au lait?
3. Faites des recherches sur Internet pour trouver quels pays sont connus pour leur production de chocolat brut? De chocolat raffiné? Quelles sont les marques les plus connues?
4. Cherchez sur Internet des exemples de bonbons au chocolat. Reconnaissez-vous des noms célèbres?
5. Mettez dans l'ordre les produits suivants, en allant du moins au plus raffiné.

lait cru lait écrémé crème fraîche crème fleurette