

**Semaine du : lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2020**

1-4P (4 à 8 ans)     5-8P (9 à 13 ans)     9-11S (13 à 15 ans)     PLUS (tous âges)

**TITRE DE L'ACTIVITÉ : Trio de mousses au chocolat**

Ingrédients :		Démarche :	
	100g de Toblerone blanc, brun ou noir (ça marche aussi avec d'autres chocolats)		casser le chocolat en morceaux
	1 œuf frais		le mettre dans un bol
	1,25 dl de crème entière		le faire fondre au bain-marie (chauffer une casserole avec de l'eau et poser le bol pour qu'il flotte sans que l'eau entre dans le bol)
Remarques : Le dessert peut être servi simple, en duo ou en trio de couleurs. A vous de choisir quels chocolats vous voulez utiliser. Vous pouvez accompagner de framboises, de fraises et/ou de myrtilles.			ajouter l'œuf
			mélanger
			fouetter la crème
			l'incorporer délicatement
			couvrir et mettre au frigo env. 3 h.