

# ***Quand le chocolat se fait mousser ...***

**1 - Comment faire une mousse au chocolat sans casser d'œufs ?**

**2 - Lister les ingrédients indispensables (au maximum 3), interrogez-vous sur la démarche à suivre.**

**3 – Rédigez le protocole de fabrication de votre mets.**

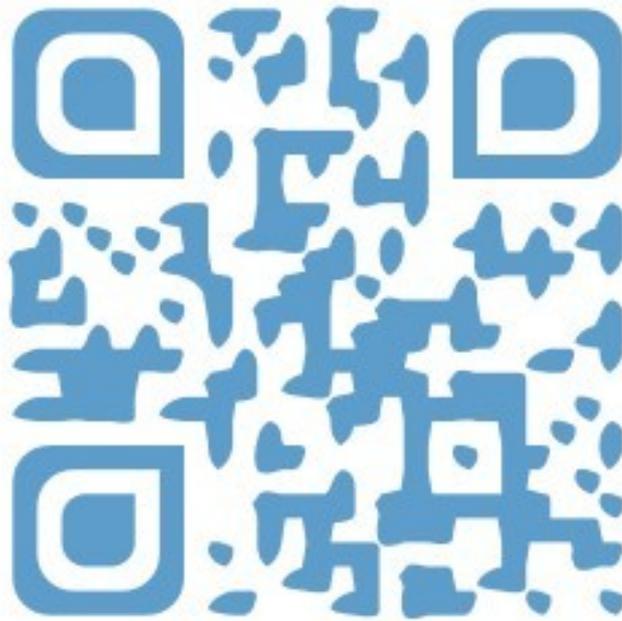
*Aidez-vous de la fiche : une mousse au chocolat, pas chiche.*

**4 – Pensez à faire la vaisselle et dressez la table.**

**[Aide](#)**

Trouvez l'ingrédient mystère [ici](#) .

# ***Même pas chiche ...***



**1 – Fabriquez votre plat en multipliant les quantités par 1,5.**

*Variante : ajuster la quantité à votre convenance.*

**2 – Dessinez le protocole de fabrication de votre mets.**

**3 – Pensez à faire la vaisselle et dressez la table.**

Pour en savoir plus , cliquer [ici](#).