



POUR METTRE TOUT LE MONDE D'ACCORD :  
***une mousse au chocolat !***

**INGRÉDIENTS**

- le **jus** d'un bocal de **pois chiches**
- du **chocolat au lait**

**USTENSILES**

- une **balance**
- un **fouet électrique**
- une **casserole** et un **saladier** qui va dedans sans toucher le fond
- des **petits pots** ou des **tasses**

**PRÉPARATION**

1. Égoutte les pois chiches en récupérant le jus. Pèse le jus obtenu.
2. Pèse le chocolat au lait pour en avoir la même quantité que le jus.
3. Fais fondre le chocolat au bain-marie : verse de l'eau (2 ou 3 cm, pas plus) dans la casserole, pose le saladier dedans, met le chocolat dans le saladier et met la casserole sur feu doux. Ainsi, le chocolat va fondre tout doucement. Ne touche pas au chocolat avant qu'il soit devenu tout brillant.
4. Pendant que le chocolat fond, fouette le jus de pois chiche au fouet électrique : il va devenir blanc, augmenter de volume et former une mousse, qui fait des pics quand on sort le fouet.
5. Quand le chocolat est fondu (il est devenu tout brillant), sors le saladier de la casserole. Verse dedans un peu de mousse blanche et mélange bien. Verse le reste de mousse et mélange encore de bas en haut, pour obtenir une mousse d'une belle couleur homogène. Il faut aller chercher le chocolat au fond du saladier!
6. Verse la mousse au chocolat dans des petits pots ou des tasses. Mets-les au frigo et laisse les quelques heures avant de goûter à la mousse.

Dans *Loulou*, nos héros ont un sacré problème autour de la nourriture. Les lapins et les loups ne mangent pas la même chose. Les premiers seraient plutôt mangés par les seconds! Mais dans le film, l'amitié est bien plus forte que ces petites différences! Et Tom finit par trouver un plat que tout le monde aime : la mousse au chocolat! En voici une recette ultra-facile!

***Bon appétit les Pilous!***

