

# Cuisiner & Pâtisser à la Maison !



HISTOIRE DE CE LOGO  
texte et coloriage réalisés par :  
Ethan (9 ans)  
dessin réalisé par :  
Laurent (un jeune volatile)

S'occuper à la Maison  
en  
Cuisinant et Pâtissant  
pour les Grands  
et  
les Petits.

[www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html](http://www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html)

AVRIL

fiche  
recette **006**

## MODE D'EMPLOI FICHE :

Les ingrédients sont listés  
dans l'ordre d'utilisation.

cu à S = cuillère à Soupe  
cu à C = cuillère à Café

respecter scrupuleusement  
l'ordre chronologique dans  
chaque énoncé.

## Mousse glacée carte blanche

Pour 4 personnes

(tous les Produits sont préalablement lavés avant utilisation bien sûr)

### Ingrédients

6 jaunes  
20 g sucre  
3 blancs  
40 g sucre  
1/4 L Crème fouettée

10 cl « de ce que l'on veut ! »  
vous avez carte blanche.

### C'est parti !

- 1/ bien mélanger au fouet dans un GRAND saladier : jaunes + sucre > qu'il n'y ait plus de grains de sucre.
- 2/ monter les blancs en neige avec le sucre, bien lisse > qu'il n'y ait plus de grains de sucre.
- 3/ verser les blancs sur les jaunes et bien mélanger.
- 4/ verser la crème fouettée sur cet appareil et bien mélanger.
- 5/ ajouter les 10 cl de votre choix, bien mélanger, remplir aussitôt les ramequins et les mettre au congélateur.  
Pour parfumer votre mousse glacée vous pouvez mettre :  
du Grand-Marnier ou un jus d'Orange réduit-refroidit ou un coulis de fruit réduit (fruits rouges ou autre).
- 6/ Servir la Mousse glacée 24h après.  
> et pourquoi pas compléter la gourmandise avec un sablé maison.