

## Recette de cuisine : Pâtes fraîches (Pour une personne)



Prendre 1 œuf et 100 gr de farine



Mélanger avec les mains



Obtenir une boule élastique



Etirer la pâte au maximum



Rouler la pâte



Couper tous les cm



Laisser reposer pendant 1 heure.

Plongez les dans l'eau bouillante pendant trois minutes. Égouttez-les.

Bon appétit.

## ***Recette de pâtisserie : Mousse au chocolat (Pour 6 personnes)***



Prendre 6 œufs, 30gr de beurre,  
100gr de sucre et 200gr de chocolat



Casser le chocolat en morceaux  
et séparer les blancs et les jaunes d'œufs



Monter les blancs en neige



Rajouter le sucre quand les blancs sont montés



Faire fondre le beurre et le chocolat micro-onde 2mns.

Ajouter le mélange aux jaunes d'œufs.



Mettre les blancs dans la préparation

obtenue précédemment.



Mélanger délicatement dans le même sens.



Choisir un contenant.

Mettre au réfrigérateur pendant une heure.



Bonne dégustation.