



fiche parent:

Pour faire une mousse aux abricots, il faut du sucre,
du fromage blanc, deux blancs d'œufs et huit abricots.
D'abord, on dénoyaute les abricots et on les met à cuire
dans une casserole. Quand ils sont cuits, on leur enlève
la peau et on les écrase pour faire de la compote.
Ensuite, on mélange la compote avec le fromage blanc
et le sucre. Puis on bat les blancs en neige.
Enfin, on mélange tout doucement la compote
avec les blancs. On met le tout au réfrigérateur
pendant deux ou trois heures.
Bon appétit !

Pour faire une mousse aux abricots, il faut du sucre, 10
du fromage blanc, deux blancs d'œufs et huit abricots. 19
D'abord, on dénoyaute les abricots et on les met à cuire 30
dans une casserole. Quand ils sont cuits, on leur enlève 40
la peau et on les écrase pour faire de la compote. 51
Ensuite, on mélange la compote avec le fromage blanc 60
et le sucre. Puis on bat les blancs en neige. 70
Enfin, on mélange tout doucement la compote 77
avec les blancs. On met le tout au réfrigérateur 86
pendant deux ou trois heures. 91
Bon appétit ! 93