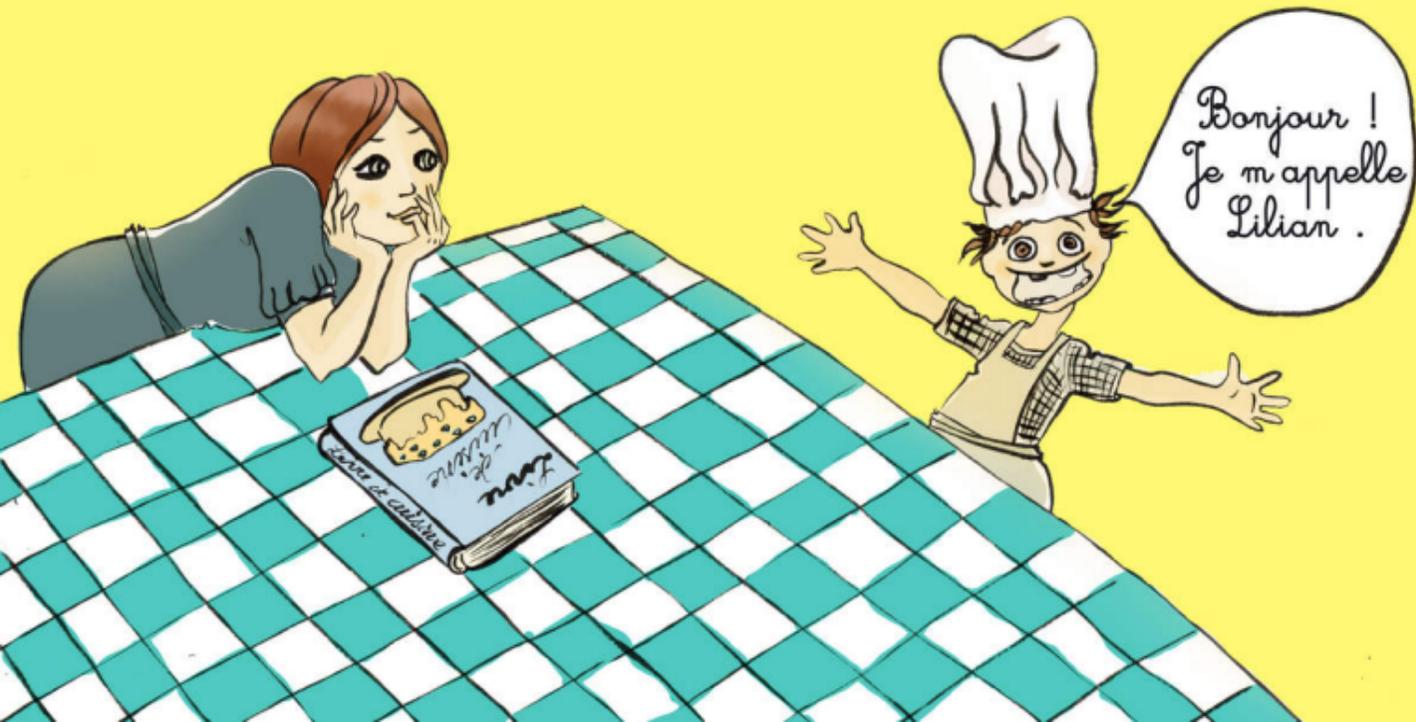


# Dans ma cuisine



Une histoire de Tival illustrée par Marlène

Bonjour, je suis Lilian et j'adore cuisiner avec ma maman.  
Le mercredi, on fait de la pâtisserie et je trouve ça marrant.  
Je découvre mille et une saveurs, je suis un petit gourmand.  
Prenez place dans notre cuisine ! Commençons ! Il est temps !



J'enfile mon beau tablier assorti à une petite toque  
blanche

C'est important de se protéger et d'éviter toutes les  
taches.

Paré de ma tenue digne de mes vêtements du  
dimanche

Je commence la préparation des ingrédients avec  
panache

J'ai choisi la recette d'une délicieuse mousse au chocolat noir.  
Pour cela, il me faut un peu de patience et quelques accessoires.  
Je me sers d'une grande casserole et de deux grands saladiers.  
Sans oublier des coupes transparentes pour bien présenter.



Tout d'abord je commence par découper le chocolat  
en carrés  
Puis j'ajoute à cela le beurre légèrement salé coupé  
en dés,  
Une généreuse cuillère à soupe de sucre glace vient  
s'ajouter  
J'arrose le tout d'un filet d'eau, la cuisson peut  
commencer

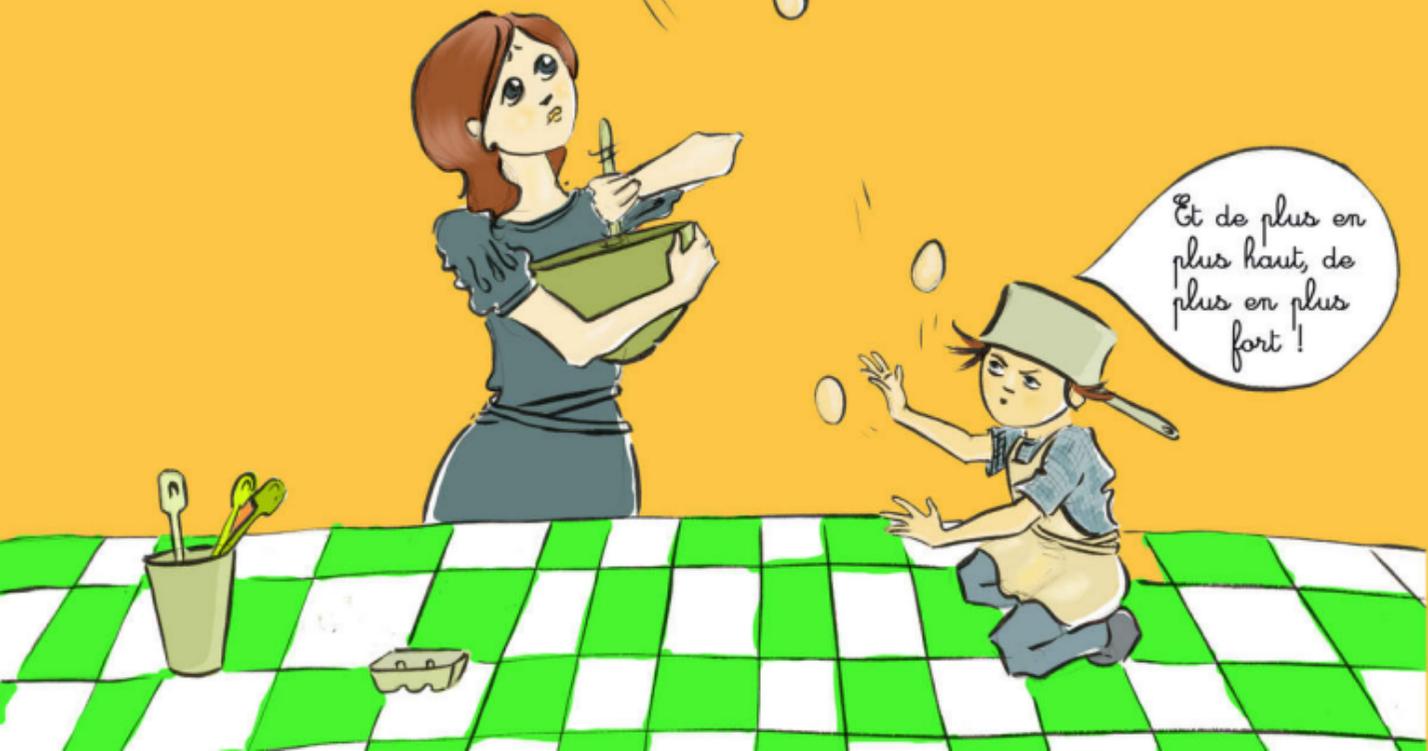
De jolies volutes ondulent doucement hors de la  
casserole

Je siffle gentilement pour accompagner cette  
farandole

Je retire la casserole du feu, ma crème est bien  
onctueuse

J'ai bien envie d'y mettre un doigt elle semble si  
délicieuse

Maintenant je dois entamer une opération bien périlleuse  
Pour mes petites mains débutantes et bien chanceuses  
Poc! Fait l'oeuf quand je le tape au bord sur la plan de travail  
Je deviens jongleur pour que le jaune reste dans la coquille



Cinq jolis jaunes bien ronds que je dépose sur le  
chocolat  
J'attrape la spatule et touille bien fort pour mélanger  
cela  
Maman m'aide un peu car la fatigue gagne mes  
petits bras  
Et j'avoue être très heureux d'être tout près d'elle  
comme ça

Je suis patient, la recette est longue mais pas compliquée  
Et je découvre que pour monter les blancs ya un petit secret  
Il suffit juste de déposer une pincée de sel pour les faire lever  
Ca gonfle à vue d'oeil! C'est marrant! Il neige dans mon saladier

Ma recette prend forme et cela me met le coeur en  
joie

Je reste encore concentré car il faut que je sois bien  
adroit

Il me faut encore mélanger la neige au chocolat froid  
C' est un passage délicat mais maman veille sur moi

Maintenant je dois apprendre à être vraiment très patient

Une heure c'est très long car je suis un petit gourmand

Je voudrais tant goûter ce nuage chocolaté doux et parfumé

Alors pour patienter je demande à ma maman de me câliner

Aujourd'hui dans ma cuisine, ça sent bon le chocolat  
Une odeur délicate et corsée pour mon fin odorat  
Mais surtout je suis fier de cuisiner avec ma maman  
Nous avons passé tous les deux un agréable  
moment.

D.R.