



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Crème choco pralin .



*Ingrédients pour 5 petits pots :*

*1 gros œuf  
1/2 l. de lait  
20 g de Maïzena  
3 c.à.s de crème fraîche  
60 g de pralin  
60 g de sucre  
70 g de chocolat pâtissier*

*Dans un saladier tamiser la Maïzena et le sucre, ajouter l'œuf, blanchir la préparation*

*Délayer avec 15 cl de lait froid, réserver*

*Dans une casserole porter à frémissement le lait restant et la crème fraîche*

*Ajouter à la casserole la préparation à base de lait froid, puis porter à ébullition*

*Stopper la cuisson, ajouter les carrés de chocolat, la poudre de pralin, laisser fondre en mélangeant*

*Placer dans des petits pots, laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 4 heures*

*Conseil : Pour ne pas être incommodé par les grains de pralin, les mixer par à-coup*

