



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

. Crème dessert au chocolat .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1/2 l de lait + 5 ml
- 2 c.à.s de chocolat en poudre
- 50 g Maïzena
- 50 g sucre

- Dans un bol de mixeur plongeant verser la Maïzena
- Recouvrir la Maïzena d'un peu de lait (5 ml), suffisamment mais pas trop, réserver
- Porter à léger frémissement le sucre mélangé au restant de lait, bien mélanger
- Pendant ce temps mixer la Maïzena et le lait pour obtenir une texture fluide et lisse
- Lorsque le lait dans la casserole arrive à frémissement retirer du feu
- Ajouter hors du feu le mélange de Maïzena + lait, bien mélanger le tout au fouet
- Remettre sur feu doux le temps d'amalgamer les 2 préparations
- Au bout de quelques secondes la mixture devient plus épaisse, rajouter le chocolat
- Déposer la crème dans des ramequins puis laisser refroidir à température ambiante
- Une fois froids, placer les ramequins une nuit au réfrigérateur



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs