



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

. La laitière au chocolat .



Ingrédients pour une douzaine de petites crèmes :

- 1 l. de lait entier
- 120 g de sucre en poudre
- 150 g de chocolat noir pâtissier
- 30 cl de crème épaisse entière
- 5 c.à.s de cacao non sucré
- 50 g de Maïzena

- Dans un saladier tamiser la Maïzena, le cacao et le sucre, diluer ensuite avec 30 cl de lait froid
- Dans une casserole mélanger 70 cl de lait et la crème épaisse, chauffer à feu moyen
- Au bout de quelques minutes, avant frémissement, ajouter la préparation chocolatée
- Faire bouillir en remuant fréquemment et énergiquement, à ébullition, stopper la cuisson
- Hors du feu ajouter les morceaux de chocolats pâtissier, et les diluer en mélangeant la préparation
- Verser dans des petits ramequins, laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 2 heures

