CRÈME AU CHOCOLAT

moulinée

INGRÉDIENTS : 2 PERSONNES

Lait 1/2 écrémé : 250ml

Chocolat noir patissier : 30g

Maïzena (fécule de maïs) : 15g

MATÉRIEL

Bol
Spatule en bois
Casserole
Fouet
Ramequin (ou bol)

RECETTE - FACILE 15MIN

- Délayer dans un bol la maïzena dans un peu de lait froid
- Dans une casserole, faire chauffer le lait, y ajouter le chocolat : remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu
- Verser le lait froid avec la maïzena, remuer à feu doux durant 3 min : la crème va épaissir
- Verser dans des ramequins, laisser refroidir puis placer au réfrigérateur