

Crème dessert au chocolat

 maviecaramel.fr

Ma vie caramel

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

Difficulté : facile

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

Difficulté : facile

Ingrédients

POUR 6 PETITS POTS

- **500 ml** de lait (garder *100 ml* que vous mélangerez avec la fécule)
- **300 ml** de crème liquide
- **190 g** de chocolat noir
- **60 g** de chocolat au lait
- **1 cac** de miel
- **30 g** de fécule de maïs

Matériels

- Des ramequins
- Un fouet

Ingrédients

POUR 6 PETITS POTS

- **500 ml** de lait (garder *100 ml* que vous mélangerez avec la fécule)
- **300 ml** de crème liquide
- **190 g** de chocolat noir
- **60 g** de chocolat au lait
- **1 cac** de miel
- **30 g** de fécule de maïs

Matériels

- Des ramequins

- Un fouet

A savoir avant de commencer

| *Dans cette recette vous pouvez remplacer le chocolat au lait par la totalité de chocolat noir.*

| *Lors de la cuisson la crème doit épaissir mais pas trop au risque de se retrouver avec une crème bien trop compact lors de la réfrigération.*

Recette

| Dans un récipient commencez par mélanger la fécule de maïs avec le lait puis réservez.

| Ensuite, dans une casserole mélangez le lait, la crème puis le miel.

| Incorporez votre chocolat et cuire sur feu doux.

| Quand le chocolat a totalement fondu, versez votre mélange lait fécule et chauffez sur feu moyen tout en fouettant jusqu'à épaississement.

| Versez votre crème dans des petits pots et laissez refroidir avant de les mettre au frais.

| Pour plus de gourmandise vous pouvez râper du chocolat sur le dessus de vos crèmes. Voilà vos crèmes desserts au chocolat sont prêtes !

DÉGUSTEZ ! 😊