Crème au chocolat

Dessert

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :60 min

Calories par portion : 457 Kcal

Charge glycémique par portion: 15.038

Les ingrédients

- 150.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 50.0 gr Sucre en poudre
- 30.0 gr maïzena
- 75.0 cl Lait entier
- 35.0 gr Beurre

Etape 1:Preparation de la crème

- Dans un bol délayer la maizena avec un peu de lait.
- Dans une casserole, fait fondre le beurre à feu doux avec le chocolat cassé en morceaux.
- Intégrer le reste du lait en mélangeant au fur et à mesure.
- Incorporer le sucre et bien mélanger.
- Toujours à feux doux rajouter la préparation lait-maizena en remuant sans arrêter, jusqu'à ce que la crème soit assez épaisse.

Verser dans des ramequins puis laisser reposer au frigo pendant 1 heure.
Les crèmes vont continuer à prendre en étant placer au frais.

Bon appétit.