

Divines crèmes choco ultra rapides, sans œuf.

Difficulté : Très facile

Temps de préparation : 20 min

Pour 4 ramequins* :

275 gr de lait

30 gr de sucre

10 gr de Maïzena

25 gr de cacao pur (amer)

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients

A FROID.

Faites chauffer tout doucement en remuant avec un fouet à main jusqu'à épaissement de la crème.

Donnez quelques petits bouillons

Transvasez dans vos récipients

Conservez au frais une nuit (ou une journée)

Au moment de servir, tamisez du cacao amer dessus, ou coiffez vos crèmes d'une crème fouettée** non sucrée.

- * Dans la recette initiale les proportions sont doublées, libres à vous de le faire.
550 gr de lait – 60 gr de sucre – 20 gr de maïzena – 50 gr de cacao amer

- ** La crème fouettée est une crème battue au fouet sans être montée, contrairement à la chantilly.