

Délicieuses crèmes choco-café pour une gourmandise saine :

Pour 6 petits pots d'environ 100 gr (3 chocolat, 3 choco-café)

100 gr de chocolat noir dessert

50 cl de lait 1/2 écrémé

1 oeuf

2 càc rases de Maïzena

1 càs de [purée de noisette](#)

1 stick de café lyophilisé pour les crèmes choco-café

Prélevez 2 càs de lait et mélangez les avec la **Maïzena** pour obtenir une pâte (1)

Battez l'oeuf et incorporez-le dans le mélange précédent (1)

Prélevez également 2 càs de lait pour détendre la **purée de noisettes** (2)

Réservez

Faites fondre le **chocolat** dans le lait restant, laissez tiédir

Ajoutez la **Maïzena** délayée (1)

Laissez épaissir en remuant constamment avec un petit fouet ou une cuillère en bois

Ajoutez alors le mélange **purée de noisettes** (2)

Remuez vigoureusement pour bien incorporer les ingrédients

Vous obtenez une belle crème à la consistance veloutée

Versez environ la moitié de la crème chocolat dans les récipients, et incorporez un stick de café lyophilisé dans la crème restante. Faites fondre et versez rapidement dans les autres pots

Mettez à refroidir, puis réservez au frigo (mettez un papier film sur chaque pot, le chocolat prenant les odeurs qui sont dans le frigo)