

Pour 7 petits pots

Catégories dessert

Crèmes onctueuse au chocolat

Ingrédients

500 ml de lait entier
2 œufs
80 g de chocolat noir
15 g de cacao amer en poudre
80 g de sucre (voir 60g)
20 g de farine

Préparation

Mettre le chocolat en morceaux et mixer **10 secondes/vitesse 9**
Mettre ensuite tous les autres ingrédients dans le bol, et faire cuire **10 minutes**
à 90° C/ vitesse 3.

Verser les crèmes dans des petits récipients. Laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur.

Déguster avec ou pas de la crème chantilly maison.

J'ai utilisé de petits ramequins.