

CREME DESSERT CHOCOLAT SANS BEURRE NI OEUF (thermomix)



Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir dessert
- 1/2 l de lait
- 35 g de sucre
- 20 g de maïzena

Préparation :

- casser le chocolat en gros morceaux, le mettre dans le bol du thermomix
- programmer 15 secondes, vitesse 8
- mettre le fouet, ajouter tous les autres ingrédients
- cuire 14 minutes à 90° vitesse 3
- verser dans des ramequins,
- mettre au frigo quelques heures

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site www.recettes-economiques.com