

CREME DESSERT AU CHOCOLAT DE YUMMIX



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [YUMMIX](#)

Ingrédients :

- 400 g de lait
- 2 œufs
- 1 c à soupe de maïzena
- 1 c à soupe rase de cacao non sucré
- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 35 g de sucre glace

Préparation :

- mettre dans le bol 400 g lait, 2 œufs et 1 c à soupe bombée (15 g) de fécule de maïs
- mixer 10 secondes à vitesse 4
- puis régler 5 minutes 90°C à vitesse 3.
- A la fin de la minuterie, ajoutez 100 g de chocolat et 1 c à soupe rase de cacao et réglez 9 minutes 90°C à vitesse 3, sans gobelet
- ajouter les 35 g de sucre glace puis mixer 20 secondes à vitesse 4
- verser la crème dans des ramequins
- laisser refroidir à température ambiante, puis au frais avant de servir.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>