

CRÈME AU CHOCOLAT AU LAIT À LA MULTI DÉLICES SEB

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (8 pots)

- 150g Chocolat au Lait
- 360g Crème entière
- 450g Lait Demi-Ecrémé
- 2 œufs

Recette à la Multi-délices SEB :

- > Chauffer le lait et la crème dans une casserole
- > Couper le chocolat en morceaux dans un saladier
- > Verser le mélange chaud (lait + crème) sur le chocolat
- > Mélanger
- > Casser et Fouetter les oeufs dans un bol
- > Verser les oeufs battus dans la crème au chocolat
- > Mélanger
- > Verser le mélange dans les pots
- > Programmer la Multi-Délices SEB 45 min P4
- > Placer les pots au réfrigérateur minimum 2h