

Crème au chocolat noir minute



Pour 6 ramequins individuels :

- 250g de **chocolat noir** de couverture (64 à 70% de cacao, c'est mieux si c'est un bon chocolat, bien sûr)
- 50g de **poudre à flan parfum vanille** (1 sachet)
- 20 cl de **crème liquide entière**
- 40 cl d'**eau**
- 1/2 cc d'**extrait de café**

(pas de sucre, c'est déjà sucré grâce à la poudre à flan)

- 1.** On fait bouillir le mélange eau+crème+extrait de café, on ajoute, hors du feu, la poudre à flan, on remue bien pour homogénéiser le tout.
- 2.** On ajoute le chocolat noir râpé (et si on est très flemmarde, on se débrouille pour en trouver un en toutes petites pastilles, comme ça c'est encore plus rapide).
- 3.** On laisse refroidir puis on glisse au frigo 2h minimum avant de déguster.

<http://www.nataliakriskova.com/article-33807487.html>

