



Crèmes dessert aux Kinder

Ingrédients (pour 4 personnes)

7 barres chocolatées KINDER
2 jaunes d'œuf
50g de sucre en poudre
20g de Maïzena
30g de crème liquide
1/2l de lait

Dans un saladier, mélanger la maïzena et la crème. Ajouter les jaunes d'œuf et un peu de lait. Fouetter le tout.

Faire fondre, dans une casserole, les barres de chocolat et le sucre dans le lait.

Verser le lait bouillant sur le mélange en remuant.

Puis, reverser le tout dans votre casserole et faire cuire à feu doux, tout en remuant.

Laisser cuire 2 minutes après ébullition sans cesser de mélanger au fouet.

Verser dans des ramequins et laisser refroidir.

Mettre au réfrigérateur avant de servir.