

# Petits pots de crème au chocolat caramel



Pour 6 petits pots:

- 50 cl de lait
- 85 g de chocolat au caramel
- 4 oeufs
- 50 g de sucre

Préchauffer le four à 170° (chaleur tournante, sinon 180°). Faire chauffer de l'eau pour le bain-marie.

Hacher grossièrement le chocolat et verser le lait bouillant dessus. Bien mélanger pour faire fondre le chocolat et rendre l'ensemble bien homogène.

Battre les oeufs avec le sucre puis ajouter le lait chocolaté tout en remuant.

Remplir les petits pots puis les déposer dans un grand plat creux rempli d'eau bouillante.

Enfourner pendant 15-20 min (17 pour être précise!). A la sortie du four, sortir du bain-marie et laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur.



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