

Crèmes dessert After Eight

Pour 5 petits pots:

- 150 g de chocolat After Eight
- 25 g de Maïzena
- 50 cl de lait



Placer les chocolats dans le bol du thermomix et mixer 5 sec à vitesse 5. Ajouter la Maïzena et le lait puis programmer 10 min à 100°, vitesse 2. À la sonnerie, verser dans les petits pots et laisser refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur.

SANS THERMOMIX (recette non testée, je vous donne la façon dont je procéderais):

Mixer les chocolats (ou les concasser) et les placer dans une casserole. Prélever un peu de lait froid pour y délayer la Maïzena et verser le reste dans la casserole. Faire chauffer de façon à faire fondre les chocolats puis ajouter la Maïzena délayée. Faire épaissir une dizaine de minutes à feu doux. Passer un petit coup de mixeur plongeant pour lisser la crème avant de remplir les pots.



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