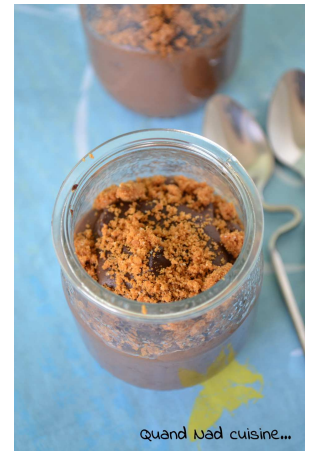


## Crèmes légères au chocolat et spéculoos

Pour 4 petits pots (selon les contenants, je n'ai fait que 3 pots à yaourts en verre):

- 60 g de chocolat noir
- 30 cl de lait
- 2 cc de fécule (de maïs pour moi)
- 7 spéculoos
- 1 sachet de sucre vanillé



Faire fondre le chocolat en morceaux avec 10 cl de lait au micro-ondes (ou au bain-marie). Mélanger.

Délayer la fécule dans le reste de lait froid puis mélanger avec le lait au chocolat. Ajouter 6 spéculoos émiettés et verser le tout dans une casserole avec le sucre vanillé. Laisser épaissir sur feu doux pendant 4-5 min sans cesser de remuer.

Répartir la crème dans les petits pots et laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur pendant au moins 2h.

Au moment de servir, répartir le dernier spéculoos émietté sur les crèmes.



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