

Crème chocolat au mascarpone

Pour 6-7 pots (selon les contenants):

- 500 g de lait
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de maïzena
- 2 oeufs
- 1 cs bombée de cacao amer
- 1 cs de Grand Marnier (pas mis)
- 1 cs de caramel liquide
- 50 g de mascarpone



Mettre tous les ingrédients (sauf le mascarpone) dans le bol du thermomix et programmer 10 min à 90°, vitesse 3.

A la sonnerie, ajouter le mascarpone et mélanger 10 secondes à vitesse 4. Verser la crème dans les petits pots et laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur.



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