

Crème dessert au chocolat au thermomix

Pour 6 à 8 petits pots (selon la taille):

- 130 g de chocolat noir
- 500 g de lait
- 50 g de sucre
- 2 cs de maïzena
- 2 cs de crème fraîche

Placer le chocolat en morceaux dans le bol du thermomix, et le pulvériser en quelques impulsions de turbo.

Ajouter le lait, le sucre et la maïzena et régler **14 min à 90°**, vitesse **3**.



A la sonnerie, ajouter la crème et mélanger **quelques secondes à vitesse 3**. Verser dans les pots et laisser refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur plusieurs heures.

Sans thermomix (non testé, mais voilà comment je procéderais):

Faire fondre chocolat au micro-ondes (ou au bain-marie). Délayer la maïzena dans un peu du lait froid. Faire chauffer le reste de lait dans une casserole, avec le sucre. Ajouter le chocolat en mélangeant bien et la maïzena délayée. Faire épaissir à feu doux sans cesser de remuer, jusqu'à la consistance désirée.



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