

Crèmes au chocolat (thermomix ou pas)

Pour 6 petits pots (selon la capacité):

- 2 oeufs
- 20 g de farine
- 15 g de cacao amer en poudre
- 80 g de sucre
- 80 g de chocolat noir en morceaux
- 500 ml de lait

Mettre tous les ingrédients dans le bol du thermomix et programmer 10 min à 90°, vitesse 3. A la sonnerie, répartir dans les petits pots et laisser refroidir. Couvrir et placer au réfrigérateur quelques heures avant de déguster.



Sans thermomix: faire chauffer le lait dans une casserole. Faire fondre le chocolat au micro-ondes. Mélanger les oeufs avec le sucre puis ajouter la farine, le cacao et le chocolat fondu. Délayer avec le lait chaud et verser le tout dans la casserole pour faire épaissir sur feu doux pendant quelques minutes. Répartir dans des petits pots et laisser refroidir.



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