



Petits pots de crème aux chocolats !

Ingrédients :

- 100 g de chocolat au caramel (chez Nestlé)
- 50 de chocolat noir corsé
- 1 œuf
- 1 cs de sucre
- 1 cs de farine
- 3/4 de litre de lait

La Recette :

Commencez par faire fondre les chocolats dans un récipient 2 minutes au micro ondes. Mélangez bien pour obtenir un résultat lisse et uniforme.

Cassez l'œuf directement dans le chocolat fondu et battez-le. Continuez de fouetter en ajoutant d'abord le sucre et enfin la farine. Vous devez obtenir un résultat bien lisse et homogène, sans grumeaux.

Ajoutez le lait froid petit à petit remuant bien pour que tout se dilue.

Remettez votre récipient au micro ondes et procédez en trois fois :

- une première fois, 1 minutes et 30 secondes à pleine puissance, sortez le récipient et mélangez bien
- une deuxième fois, 1 minutes à pleine puissance, sortez le récipient et mélangez bien
- une dernière fois, 1 minutes à pleine puissance, sortez le récipient et mélangez bien.

Vérifiez que la crème s'épaississe et mélangez bien entre chaque étape pour ne pas avoir de grumeaux ou de pâtés.

Au besoin rajoutez du temps de cuisson si la crème est trop liquide, ou un peu de lait si elle a trop cuite.

Versez-la dans vos petits pots et réservez au frais.