

# CREME AU CAFE



## Ingrédients :

- 40 g de sucre
- 2 œufs
- 10 g de Maïzena
- 500 g de lait
- 90 g de Mascarpone
- 180 g de chocolat au café

## Préparation:

- **Peser les 180 g de chocolat avec le thermomix**
- **Mixer 5 secondes à vitesse 7, le chocolat coupées en morceaux**
- **mettre tous les ingrédients dans le bol sauf la Mascarpone et mixer 6 sec à vit 4**
- **Puis programmer 12 min à 90 ° à vit 3**
- **A la sonnerie ajouter la Mascarpone et mixer 10 sec à vit 5**
- **Verser dans des pots en verre type yaourt, couvrir d'un couvercle et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 à 3 heures.**