

# PETITS POTS DE CREME AU CHOCOLAT MULTIDELICE



## Ingrédients :

- ***Pour 6 pots :***
- 250 g de lait
- 80 g de chocolat pâtissier à 66 %
- 250 g de crème liquide
- 1 oeuf entier
- 1 jaune d'oeuf
- 70 g de sucre
  
- ***Pour 12 pots :***
- 500 g de lait
- 170 g de chocolat pâtissier à 66 %
- 500 g de crème liquide
- 2 oeufs entiers
- 1 jaune d'oeuf
- 150 g de sucre

## Préparation :

- mettre dans le bol, les œufs avec le sucre et mixer 2 minutes à vitesse 4 puis réserver
- mettre dans le bol, le chocolat cassé en morceaux et la moitié de la crème et faire fondre 4 minutes à 50° vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le mélange précédent et mixer 15 secondes à vitesse 4
- puis ajouter le lait et le reste de crème et mélanger 15 secondes à vitesse 4
- répartir ensuite dans les pots
- remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau max
- brancher la yaourtière, sélectionner le mode dessert lactée et appuyer sur OK
- régler le temps de cuisson à 25 minutes, confirmer en appuyant sur OK
- laisser refroidir, puis conserver au frais

**Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " Délices laitiers " Seb**