

Crème chocolat caramel

Ingrédients

20 g maïzena
2 cuillères à soupe de cacao amer (style Van Houten)
60 g sucre en poudre (vous pouvez réduire à 50 g)
40 cl de lait soit 400gr
10 cl crème liquide entière
60 g de chocolat pâtissier "Nestlé caramel"

Préparation sans thermomix

Mélanger la maïzena, le cacao, le sucre et diluer avec 10cl de lait froid dans un saladier.

Mélanger dans une casserole le lait restant et la crème liquide puis ajouter la préparation précédente.

Faire bouillir et mélanger sans cesse jusqu'à épaississement.

Hors du feu, ajouter le chocolat coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il fonde.

Verser la crème dans des pots. Laisser refroidir et placer au frais 1h minimum

Avec le thermomix

Couper le chocolat en morceaux. Le mettre dans le bol du thermomix

Mixer **25 secondes/vitesse 5 en montant progressivement la vitesse** et ajouter ensuite les autres ingrédients.(sauf la crème fraîche)

Mélangez **6 secondes/vitesse 4.**

Programmer alors **12 Minutes/90° C/vitesse 3.**

A la sonnerie, ajoutez la crème fraîche et mixez **10 secondes/vitesse 4.**

Verser la crème dans des pots.

Laisser refroidir et placer au frais 1h minimum.

Pour finir... Bien sûr, variez la saveur des chocolats (au lait, blanc, pralinoise ...) et ajoutez-y des pépites de chocolat pour plus de gourmandise, ici des petites perles "croc' goût 3 chocos de Vahiné."