

Crème chocolat presque flambys

Ingrédients

500 ml de lait (j'ai utilisé du demi écrémé)

8 cuillères à soupe de cacao amer style van Houten (6 si vous n'aimez pas trop fort en cacao)

Si vous utiliser un chocolat sucré comme le Nesquick mettre moins de sucre en poudre.

1 cuil à café rase d'agar agar soit 2 gr

40 gr de sucre.

Dans une casserole, versez le lait, le cacao et l'agar agar - mélangez au fouet et portez à ébullition en remuant .

Arrêtez la cuisson à l'ébullition et ajoutez le sucre, mélangez et versez dans les moules

Laissez refroidir et mettez au frais pour minimum 2 à 3 heures avant de pouvoir déguster.

Avec le thermomix

Mettre l'ensemble des ingrédients, dans le bol du Thermomix (lait à température ambiante) et cuire 9 à 10 mn /90°/Vitesse 3

Laissez au frigo 2 voir 3 heures au moins

Myhomemadecook.com