RECETTE

Crème au chocolat



TUTORAT RENNAIS

Dessert

Préparation: 10 min
Repos: 4 h minimum

≈ **1,50 €**
(4 portions)

Ingrédients :

- 20 g (ou 1 c.à.s + 1 c.à.c) de fécule de maïs (ex: Maïzena),
- 300 mL (ou 20 c.à.s) + 4 c.à.s de lait,
- 100 g de chocolat noir.

Matériel :

- 1 casserole,
- 1 fouet,
- 1 cuillère à soupe + 1 cuillère à café,
- 4 ramequins / 4 verres,
- 1 petit bol.



Préparation :

1. Versez la fécule de maïs et les 4 c.à.s de lait dans un petit bol, puis mélangez jusqu'à homogénéisation.
2. Mettez les 300 mL de lait ainsi que le chocolat en carrés dans la casserole, puis faîtes chauffer à feux doux.
3. Mélangez à l'aide de votre fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
4. Ajoutez la préparation de fécule de maïs et de lait, en mélangeant continuellement avec votre fouet, et en maintenant la cuisson.
5. Dès que la préparation s'épaissit et prend la texture d'une crème, retirez-la du feu.
6. Transvasez la préparation dans des ramequins individuels.
7. Laissez reposez vos crèmes minimum 4 heures au réfrigérateur, avant de les déguster !