



CRÈME *au chocolat*

Pour 4 verrines

- 20 g Maïzena
- 2 c à s Cacao
- 60 g Sucre
- Lait entier
- 40 cl Lait entier
- 10 cl Crème liquide
- 60 g Chocolat

Mélange la maïzena, le cacao, le sucre et dilue avec 10 cl de lait froid dans un saladier. Mélange dans une casserole le lait restant et la crème liquide puis ajoute la préparation précédente. Faire bouillir et mélanger sans cesse jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoute le chocolat coupé en morceaux et mélange jusqu'à ce qu'il fonde. Verse la crème dans des pots. Laisse refroidir et place au frais 1h minimum.