



Pots de crèmes chocolat et Carambar

Recette pour 6 personnes. Préparation : 5 min. Cuisson : 10 min.

Ingrédients

Lait entier bio : 250 g (= 25 cl)
Chocolat noir Poulain au Carambar : 250 g
Crème entière bio : 250 g (= 25 cl)
Jaunes d'oeufs : 4

Matériel

six pots de yaourts en verre
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le chocolat coupé en morceaux. Bien faire fondre intégralement ce dernier en le mélangeant en continu à la cuillère en bois.
2. Hors du feu, ajouter la crème
- j'ai essayé avec de la crème de soja, et ça marche très bien aussi -.
3. Fouetter à part vivement les jaunes d'oeufs, puis les incorporer au mélange chocolaté.
4. Reverser le tout dans la casserole et faire épaissir sans cesser de mélanger sur feu moyen.
5. Verser dans les pots de yaourts en verre, et laisser complètement refroidir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com