

Crème au chocolat maison



Dessert **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Parce qu'une bonne crème au chocolat fait toujours plaisir...

Ingrédients

- 100 g de chocolat - noir
- 1 sachet de café - "qualité filtre" (2 g)
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 100 g de sucre en morceaux
- 0,5 litre de lait demi-écrémé

Préparation

- 1 Mettez le 3/4 de lait dans une casserole avec le sucre, le café et le chocolat coupé en morceaux. Faites fondre sans remuer!
- 2 Pendant ce temps, délayez la maïzena avec le reste de lait.
- 3 Lorsque le lait bout, versez le mélange et remuez jusqu'à ce que le tout bout de nouveau. Versez dans des verres/ramequins. Laissez bien refoirdir.

Proposé par



Maëva

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

