

Recette de crème au chocolat

Ingrédients :

50 cl de lait de vache ou de brebis

5 cuillères à soupe rase de Maïzena

5 morceaux de sucre

3 grosses cuillères à soupe de chocolat en poudre

Préparation :

Dans un bol, mélanger la Maïzena, le chocolat et un peu de lait.

Dans une casserole, mélanger le lait, le sucre et faites bouillir.

Ajouter le mélange du bol dans la casserole, arrêtez le feu dès que le mélange bout.

Mettez la préparation dans des ramequins et réservez au frais.

