

Crème au chocolat

4 pers | 15 mn | 3 h

Les **ingrédients**

- 4 jaunes d'œufs
- 80g de sucre
- 100g de Chocolat à pâtisser
- 500 ml de Lait GrandLait® ½ écrémé
- 1 cuillère à café de fécule de maïs

La **recette**

Etape 1

Faites chauffer le GrandLait® ½ écrémé jusqu'à ébullition dans une casserole. Retirez du feu.

Etape 2

Cassez le chocolat en petits morceaux ; puis ajoutez-le dans le lait afin de le faire fondre ; incorporez la fécule de maïs en remuant énergiquement pour éviter les grumeaux.

Etape 3

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanc.

Etape 4

Versez votre préparation dans la casserole, toujours hors du feu, puis faites cuire à feu doux en mélangeant constamment pour épaissir la crème. A obtention de la consistance désirée, arrêtez la cuisson.

Etape 5

Versez la crème au chocolat dans des petits bols ou verrines. Une fois refroidis, réservez au réfrigérateur 3 heures minimum avant de servir. Parsemez de copeaux de chocolat noir / blanc pour décorer.