

Crème au chocolat

Ingrédients :

- 50cl de lait,
- 60g de chocolat en poudre,
- 30g de sucre en poudre,
- 35g de farine,
- 1 œuf.

Ustensiles :

- Balance ou verre doseur,
- Casserole,
- Saladier,
- Fouet.

- Pour la présentation : des ramequins ou des verres

Préparation :

Versez dans une casserole, le lait, le chocolat en poudre ainsi que le sucre. Mettez à chauffer à feu moyen. Mélangez régulièrement.

Pendant ce temps, dans un saladier, battez l'œuf puis ajoutez doucement la farine.

Lorsque le mélange au lait prend l'apparence d'un lait au chocolat, en versez environ un quart dans le saladier contenant le mélange œuf-farine et mélangez bien afin de diluer la préparation et d'éviter la formation de grumeaux.

Quand le mélange est lisse, versez-le dans la casserole et remuez jusqu'à ce que la crème épaississe. La cuisson dure alors entre 5 et 10 minutes.

Divisez la crème dans des ramequins, disposez-les au réfrigérateur.

Laissez refroidir puis dégustez.