



Crème Chocolat



Préparation : 5min

Cuisson : 10min

Ingrédients :

- 90g de chocolat noir corsé (minimum 64%)
- 2 oeufs
- 15g de chocolat amer non sucré
- 50g de sirop d'agave ou de sucre de canne bio
- 50 cl de lait écrémé
- 1 cc de maïzena

Préparation :

- Il n'y a pas plus simple : Mettre tous les ingrédients dans le bol avec le fouet
- Lancer vitesse 6 pendant 10min à 90°
- Réserver au frais au moins deux heures
- Et voilà ! je fais cette recette très souvent et à chaque fois elle remporte un franc succès !