

Petit pot de crème au chocolat noir

Recette proposée par Nicolas, Economique,
Préparation: 10 minutes Cuisson: 10 minutes



Un dessert simple et rapide !

Les ingrédients:

- 3 oeufs
- 100g de chocolat noir
- 100g de sucre
- 500ml de lait entier

Comment faire:



1) Je commence par battre les 3 oeufs et les 100g de sucre avec un fouet. -



2) Je mets les 100g de chocolat dans une casserole avec les 500ml de lait entier. J'allume le feu, le plus doux possible et je laisse fondre le chocolat. -



3) Une fois que le chocolat est fondu je rajoute les oeufs battus avec le sucre. A partir de maintenant, je n'arrête pas de mélanger avec le fouet, il ne faut pas que ça attache au fond de la casserole sinon ça va cramer :(-



4) Au bout de 10 ou 15 minutes, je regarde la température de ma préparation, à 80°C je coupe le feu et je met en pot. -



5) Je met en petit pot et je laisse refroidir, puis direction frigo !
Vous pourrez les garder au frais une semaine. -

Le petit plus

Ces petits pots de crème au chocolat se conserveront une semaine au frigo.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2023 - www.simplement-cuisine.fr