

Petits pots de crème fondants milka®



Des petits pots de crème qui régaleront les petits comme les grands ! Irrésistiblement crémeux-fondants et irrésistiblement gourmand parce que....c'est du chocolat milka® bien évidemment ! Très simple, c'est la recette parfaite pour faire plaisir à toute la famille. Dans ma recette j'ai utilisé de l'agar-agar mais vous pouvez très bien la remplacer par une feuille de gélatine.

#### **Pour 4 personnes**

#### **Ingrédients:**

150g de chocolat au lait Milka®

3 jaunes d'oeufs

1c. à soupe de sucre roux

15cl de lait

20cl de crème liquide entière

1 pointe de couteau d'agar-agar (facultatif)

#### **Préparation:**

Hachez le chocolat au lait.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre roux.

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la crème à feu moyen jusqu'à ébullition. Versez le mélange sur les jaunes d'oeufs, tout en fouettant vivement.

Remettez la préparation sur feu doux et ajoutez-y l'agar-agar tout en mélangeant. Remuez sans cesse jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère.

Hors du feu, ajoutez le chocolat au lait, tout en mélangeant.

Versez la crème dans 4 pots et laissez prendre au réfrigérateur toute une nuit.