

## Crème craquante menthe choco



Pour aujourd'hui, je vous propose un dessert qui plaira aux adiques de la menthe ! De jolies petites crèmes carrément craquantes à la menthe et au chocolat ! Cette recette je l'ai faites pour mon père et il la tout simplement adoré !

### **Pour environ 4 personnes**

#### **Ingrédients:**

35cl de crème liquide

10cl de lait

80g de sucre en poudre

5 jaunes d'oeufs

15 feuilles de menthe fraîche

4 gouttes de colorant alimentaire bleu

5 gouttes de colorant alimentaire jaune

1c. à café de Maïzena

125g de chocolat noir

#### **Préparation:**

Dans une casserole, chauffez le lait, la crème et les feuilles de menthe à feu doux.

Ajoutez les colorants alimentaires et laissez infuser hors du feu quelques minute de plus.

Pendant ce temps, fouettez énergiquement dans un saladier les jaunes d'oeufs et le sucre afin que le mélange blanchisse.

Filtrez la crème chaude sur le mélange oeufs-sucre en mélangeant bien afin de dissoudre l'ensemble.

Reversez le tout dans la casserole et faites épaisir sur feu doux en y ajoutant la Maïzena tout en fouettant.

Une fois que la crème est épaisse, versez-la dans les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur au moins 2H.

Lorsque les crèmes sont bien froides, faites fondre le chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes avec quelques gouttes d'huile neutre.

A l'aide d'un pinceau, nappez délicatement chacune des crèmes d'une fine pellicule de chocolat.

Remettez-les petits pots au réfrigérateur une quinzaine de minutes au moins pour que le chocolat soit bien croquant.