

## Crèmes façon Danette® au chocolat au carambar®



On est mercredi je vous propose donc une recette bien régressive ! Des crèmes façon Danettes® au chocolat au carambar® de la célèbre marque Poulain® ! Ces crèmes (que je n'ai pas mangé) ont vraiment eu beaucoup de succès, elles sont parties plus que vite ! Je ne les ai pas sucrées car je me suis dit que le chocolat au carambar® suffirait à lui-même et pour éviter que les crèmes soient écœurantes. Si vous le souhaitez, vous pouvez en ajouter un peu, mais ainsi tout le monde les ont trouvées suffisamment sucrées.

### Pour 4 crèmes

#### Ingrédients:

250g de lait

250g de crème entière

2c. à soupe de Maïzena

100g de chocolat noir au carambar®

#### Préparation:

Mélangez la Maïzena avec la moitié du lait et de la crème jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le restant de crème et de lait avec le chocolat au carambar® coupé en morceaux.

Quand le chocolat est fondu, ajoutez le mélange avec la Maïzena et remuez.

Mélangez toujours sur feu doux, jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Répartissez la crème obtenue dans des pots et entreposez au frais jusqu'à ce que les crèmes soient assez fermes.