



Crème noisette/chocolat express sans lait, sans oeufs (ou Danette végétale)

Selon une idée de Bergamote du blog Sucrissime : <http://www.sucrissime.com/2010/03/creme-au-chocolat-express-ou-comment.html>

Préparation : 5 minutes

Cuisson : environ 8 minutes.

Pour 6 personnes :

- 1/2 litre de délice noisette (ou lait)
- 25g de Maizena
- 50 g de cacao non sucré
- 50 g de sucre (80g si on utilise du lait, car le délice noisette est déjà sucré)

Dans un blender, mixer le cacao, le sucre et le lait végétal.

Verser ce mélange dans une casserole.

Porter à ébullition sans cesser de fouetter. Retirer immédiatement le stade de l'ébullition atteint (dès que l'on voit apparaître les bulles !)

Verser dans un saladier. Laisser refroidir à température ambiante en fouettant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau. Filmer au contact et réfrigérer au moins trois heures.

Fouetter à nouveau et répartir dans des ramequins individuels.