

## Crèmes au cacao



Pour aujourd'hui je vous propose des petites crèmes très simple et très rapide à réaliser non pas au chocolat mais au cacao ! Vous êtes en rade de chocolat dans vos placards ?! Eh bien servez-vous de cacao pour réaliser ces petites crèmes ! Ces crèmes ont beaucoup plus à mes parents que ce soit au niveau du goût et même de la texture ! Pour tout vous dire, j'ai pesé tous les ingrédients mais en faisant complètement au pif et ça a été une belle réussite ! ;)

### **Pour 4-5 pots de crème**

#### **Ingrédients:**

500g de lait

110g de sucre

2c. à soupe de Maïzena

75g de cacao

1c. à café d'agar-agar

1c. à café de café soluble

#### **Préparation:**

Dans une casserole, faites chauffer sur feu moyen le lait avec le cacao, le sucre et le café soluble.

Quand l'ébullition se prononce, ajoutez tout en fouettant la Maïzena ainsi que l'agar-agar. Mélangez bien jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement.

Répartissez la crème obtenue dans des pots et entreposez au frais jusqu'à ce que les crèmes soient assez fermes, soit environ 2-3H.