

Crèmes dessert au chocolat



Vous aimez les danettes® ?? Eh bien vous allez littéralement les adorer en version maison ! Une nouvelle recette tirée du livre "La petite épicerie du fait-maison" qui a beaucoup plus ! Ces crèmes dessert sont vraiment très facile et rapide à réaliser et je pense que dès que vous les aurez testé vous aller mettre cette recette dans vos favoris ! Elles sont bien gourmandes, bien crémeuses rien de tel pour ravir les palais des accros au chocolat !

Pour 4 pots de 15cl

Ingédients:

40cl de lait demi-écrémé

10cl de crème liquide

20g de chocolat noir

35g de cacao en poudre non sucré

70g de sucre en poudre

15g de Maïzena®

1g d'agar-agar

Préparation:

Dans un saladier, mélangez le sucre, le cacao et la Maïzena®. Délayez avec le lait et la crème liquide en mélangeant bien à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant.

Versez la préparation dans une casserole et portez doucement à ébullition.

Ajoutez aussitôt le chocolat coupé en morceaux et l'agar-agar. Mélangez sans cesse et faites cuire pendant 3 à 4min, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Versez dans quatre ramequins et laissez refroidir avant de mettre au réfrigérateur pour au moins 3H.