

Petites crèmes au chocolat

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients pour 6 ramequins

- 3 jaunes d'œufs
- 20 cl de crème liquide légère
- 30 cl de lait
- 200 g de chocolat noir
- 50 g de sucre
- 1 càc de maïzena

Dans un saladier, battre au fouet les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maïzena et bien mélanger.

Porter crème et lait à ébullition dans une grande casserole. Couper le chocolat en petits morceaux à l'aide d'un grand couteau, l'ajouter à la crème bouillante et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Verser lait et crème chocolatés sur les œufs tout en fouettant. Remettre le tout dans la casserole, et faire épaissir sur feu doux tout en fouettant. Dès que la préparation commence à épaissir, éteindre le feu, et verser dans les ramequins.

Laisser refroidir puis mettre au frais pour au moins 3h.