

Crèmes dessert au chocolat, sans oeuf, sans crème

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



Il vous faut pour 6 ramequins

• 1/2 L de lait (ou 500 g) • 50 g de sucre • 40 g de maïzena • 70 g de chocolat noir

Mettre le lait dans une casserole. En prélever une tasse et y délayer la maïzena au fouet.

Reverser dans la casserole, y ajouter le chocolat en morceaux et le sucre. Faire chauffer sur feu doux tout en fouettant. Faire épaissir jusqu'à consistance désirée (5 à 10 minutes après que le mélange soit devenu homogène), puis verser dans les ramequins.

Mettre au frais pour 2 à 3 h.