

# CRÈME AU CHOCOLAT MAISON

Onctueuse et sans additifs

Une crème au chocolat maison, authentique et onctueuse, sans additifs ni émulsifiants. Une recette simple et rapide à réaliser avec seulement 4 ingrédients.

Préparation : 10 min  
Temps de repos : 3h  
Pour 6 pots

25 g de fécule de pomme de terre ou maizena  
100 g de chocolat noir  
30 g de sucre  
500 ml de lait entier

Faire chauffer le lait, dans une casserole, chauffer le lait sans le porter à ébullition.

Incorporer le chocolat et le sucre, hors du feu, ajouter le chocolat en morceaux et le sucre. Mélanger jusqu'à ce que tout soit fondu.

Dissoudre la fécule, dans un bol, mélanger la fécule avec un peu d'eau froide pour éviter les grumeaux.

Remettre la casserole sur feu doux et verser la fécule dissoute en remuant sans cesse jusqu'à épaississement. Dès l'apparition des premières bulles, couper le feu et continuer de remuer.

Verser la crème dans des pots individuels et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Avant de servir, ajoute une touche gourmande : billes croustillantes, éclats de noisettes, copeaux de chocolat... À toi de jouer !