

PETITS POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT



POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS

- 45 g de chocolat noir
- 45 g de chocolat au lait
- 3 jaunes d'oeuf
- 20 cl de crème fleurette
- 15 cl de lait
- 40 g de sucre

REALISATION

- Faire bouillir lait, crème et sucre
- Verser sur le chocolat haché très fin
- Faire fondre le chocolat
- Ajouter les jaunes
- Mélanger délicatement
- Mettre dans des petits récipients sur 4 cm
- Disposer les petits pots dans le plat
- Mettre dans le plat de l'eau bouillante
- Mettre au four pour 25 minutes à 130°

