

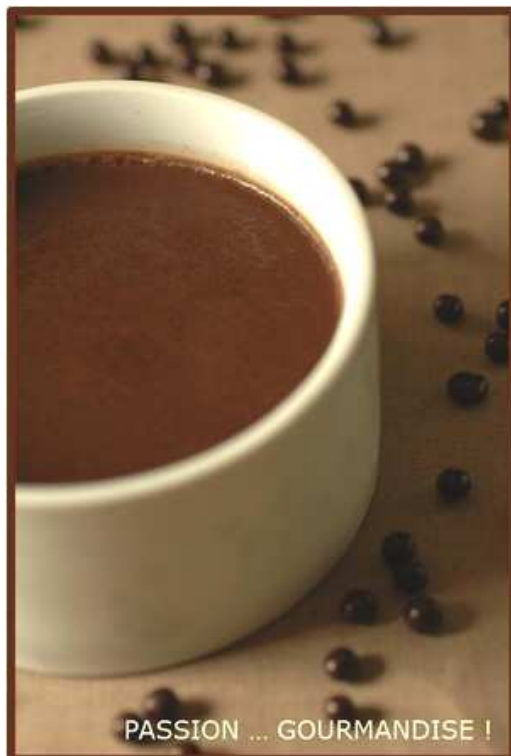
CREMES CHOCOLAT & NUTELLA

Pour 6 ramequins de 200 ml

Préparation : 10 min

Cuisson : 50 min

Réfrigération : 1 nuit



2 œufs + 2 jaunes

15 g de sucre en poudre

1 cuillère à café de farine de maïs

600 ml de lait

75 g de chocolat noir

4 cuillères à soupe bien bombées de Nutella

- 1 Préchauffer le four à 170°C.
- 2 Bien mélanger les œufs et jaunes d'œuf avec le sucre en poudre et la farine de maïs.
- 3 Faire chauffer le lait presque jusqu'à ébullition. Le verser petit à petit sur le mélange œufs-sucre-farine tout en fouettant.
- 4 Faire fondre le chocolat noir et le Nutella au bain-marie et l'ajouter au mélange précédent.
- 5 Verser dans 6 ramequins et couvrir de papier d'aluminium (pour éviter la formation d'une peau sur la crème).
- 6 Poser les ramequins dans un plat à rôtir (j'ai utilisé ma lèchefrite) contenant de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des ramequins.
- 7 Faire cuire 50 min ou jusqu'à ce que la crème soit juste prise.
- 8 Laisser refroidir puis mettre au frais jusqu'au moment de servir.