

Crèmes au double chocolat

Ingrédients

40 gr de chocolat noir **au lait**
10 gr de cacao type van houten
35 gr de sucre roux
10 gr de farine
1 oeuf
250 ml de lait

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Programmer 10 mn à 90° vitesse 3

Répartir dans des verrines et laisser refroidir

Mettre au frais



<http://atablecheznatt.canalblog.com>