

Petites Crèmes aux 3 Chocolats avec Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	40g
- LAIT	500 ml
- MAIZENA	40g
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	2 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	90g
- CHOCOLAT AU LAIT	50g
- CHOCOLAT BLANC	30g



Recette:

- Dans le bol du robot Monsieur Cuisine, installez le fouet puis déposez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule.
- Programmez 1 minute/vitesse 4.
- Versez ensuite le lait et la maïzéna.
- Programmez 14-15 minutes/90°C/vitesse 1.
- Concassez grossièrement les chocolats noirs et au lait.
- Après ce temps, ajoutez la crème fraîche ainsi que les chocolats concassés.
- Programmez 30 secondes/vitesse 3. Repoussez la crème au fond du bol.
- Transvasez la crème chocolatée dans des petits pots.
- Laissez refroidir.
- Râpez le chocolat blanc et déposez-en sur le sommet des crèmes refroidies.
- Conservez au frais (au moins 1 heure) jusqu'au moment de servir.

Remarque:

Avec Monsieur Cuisine.