



Petits pots de crèmes chocolat aux éclats de noisettes

Ingrédients pour 8/9 pots

- 150 g de chocolat aux noisettes (Nestlé dessert)
- 3 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 50 cl de lait
- 50 g de sucre
- 15 cl de crème fraîche

Préchauffer le four T4 (120°)

Faire bouillir le lait et la crème. Faire fondre le chocolat dans le lait chaud en fouettant.

Fouetter les œufs et les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Verser le lait chocolaté chaud dans les œufs tout en fouettant pour bien mélanger.

Verser la crème dans les petits pots. Installer les pots dans un plat rempli d'eau et enfourner pour 30/35 minutes.

Laisser tiédir puis mettre au réfrigérateur pour que les crèmes refroidissent et prennent.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY

