

MES TABLES DE FETES



Petits pots de crèmes au chocolat très noir à la compote d'orange

Ingrédients pour 10/12 petits pots

- 1/2 l de lait
- 10 cl de crème fraîche
- 100 g de chocolat très noir en pistoles
- 3 oeufs
- environ 200 g de compote d'orange

Dans une casserole à feu vif faire fondre le chocolat dans le lait . Battre les oeufs et la crème. Ajouter la compote, bien mélanger. Verser le lait chocolaté chaud sur le mélange oeufs/compote. Verser dans les pots que vous aurez mis dans la léche frite avec un fond d'eau et enfourner pour environ 25/30 minutes.

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