

Petits pots de chocolat blanc aux myrtilles



(pour 3)

*75 g de chocolat blanc
1 ½ cs d'eau
1 cs de gélatine en poudre
½ tasse de crème liquide allégée
½ tasse de lait écrémé*

Saupoudrez la gélatine sur l'eau et attendez qu'elle absorbe l'eau.
Faites fondre le chocolat avec la crème et le lait sur feu moyen. Ajoutez la gélatine et mélangez pendant 1 minute pour bien la dissoudre. Retirez du feu, versez dans un saladier et fouettez bien pendant 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit bien refroidi. Ajoutez les myrtilles, versez dans des verres et laissez prendre pendant 45 à 60 minutes au réfrigérateur.

Adapté du livre Instant Cook de Donnay Hay.