

Petits Pots au Chocolat



Pour réaliser cette recette, il vous faut :

- Pour 6 ramequins -
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 oeuf
- 50 centilitres de lait entier
- 50 grammes de sucre en poudre
- 150 grammes de chocolat pâtissier

Go !

- * Préchauffer le four, thermostat 5.
- * Faire fondre le chocolat dans une casserole et y verser le lait. Faites chauffer quelques minutes à feu doux.
- * Mélangez les jaunes d'oeufs et l'oeuf dans un saladier. Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 - * Verser le lait chocolaté et remuer.
- * Remplir les verrines et les disposer dans un plat allant au four. Verser de l'eau dans ce plat jusqu'à mi-hauteur et faire cuire au bain marie pendant 30 minutes.
 - * Laisser les crèmes refroidir et les placer au réfrigérateur 2 heures minimum.