

Crème au chocolat blanc Multi Délices

Ingrédients :

Pour 6 pots :

250 ml de lait
85g de chocolat blanc pâtissier
250 ml de crème liquide
2 oeufs entiers
70g de sucre

Pour 12 pots :

500 ml de lait
170g de chocolat blanc pâtissier
500 ml de crème liquide
3 oeufs entiers
150g de sucre

Préparation :

Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.

Faire chauffer la moitié de la crème et la verser sur le chocolat fondu. Mélanger le tout à la spatule.

Dans un second récipient, mélanger les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter petit à petit le chocolat fondu puis incorporer le lait ainsi que le reste de crème.

Répartir dans les pots.

Remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau max.

Sélectionner le mode 3 "dessert lacté" et régler le temps de cuisson sur 25 minutes pour 6 pots et sur 40 minutes pour 12 pots.

Laisser refroidir et conserver au frais.

