

Crème choco praliné



Pour 8 petits pots de crème

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 12 minutes

- 500 ml de lait 1/2 écrémé
- 70 g de chocolat noir
- 60 g de praliné maison (ou pralin)
- 60 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 1 œuf (calibre moyen)
- 2 c à soupe de crème fraîche liquide ou épaisse

Placez le chocolat coupé en morceaux dans le bol et **mixez 6 secondes/vitesse 8**.

Ajoutez tous les ingrédients sauf la crème fraîche. **Mixez 5 secondes/vitesse 3**.

Programmez **12 minutes/90° /vitesse 3**.

Ajoutez la crème fraîche liquide ou épaisse et mixez **20 secondes/vitesse 3**.

Répartissez la crème dans des petits ramequins.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Préparation à la casserole : Faites chauffer le lait avec le chocolat haché au couteau ou coupé en petits morceaux et 1/3 de la quantité de sucre.

Dans un cul de poule, fouettez l'œuf avec le reste de sucre.

Ajoutez le praliné et la maïzena. Versez le lait chaud sur dans le cul de poule en fouettant et transvasez dans la casserole et laissez cuire jusqu'à épaississement.

Ajoutez la crème fraîche en fin de cuisson.

Mon astuce de conservation : Je place mes petits pots dans un grand tupperware fermé ce qui m'évite de couvrir chaque petit pot de film alimentaire.