

# Crème dessert vanille chocolat

**Pour 6 ramequins**

## **Ingrédients :**

- 40cl de crème liquide
- 60cl de lait
- 50g de maïzena
- 65g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille
- 50g de chocolat au lait
- 1 cuillère à soupe de cacao

- 1.** Faire fondre le chocolat avec 50g de sucre et la moitié de la crème dans une casserole à feu doux.
- 2.** Dans un bol mélanger le cacao avec la moitié de la maïzena et la moitié de lait puis ajouter à la crème chocolatée.
- 3.** Porter à ébullition sans cesser de fouetter jusqu'à épaissement de la crème au chocolat.
- 4.** Verser la Danette chocolat dans les ramequins et laisser refroidir.
- 5.** Faire chauffer le reste de la crème avec le reste de sucre et l'arôme vanille dans une casserole à feu doux.
- 6.** Dans un bol mélanger le reste de la maïzena avec le reste de lait et l'ajouter à la crème vanillée.
- 7.** Porter à ébullition sans cesser de fouetter jusqu'à épaissement de la crème à la vanille.
- 8.** Verser la Danette vanille dans les ramequins et les filmer.
- 9.** Laisser refroidir et mettre au frais au moins 2h.

