



### Petites crèmes au chocolat.

Pour 10 à 12 petits pots:

- 6 jaunes d'œufs ;
- 250 g de chocolat à 70% de cacao ;
- 40 cl de crème liquide entière ;
- 60 cl de lait ;
- 100 g de sucre en poudre ;
- 2 cuillères à soupe de maïzena.

Cassez le chocolat en morceaux et places-les dans un grand saladier.

Dans une grande casserole, faites chauffer le lait et la crème à feu moyen. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena dans un grand saladier.

Dès que le mélange lait-crème commence à bouillir versez-le sur les œufs tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Remettez le mélange obtenu dans la casserole et faites cuire à la manière d'une crème anglaise, sur feu doux sans cesser de remuer, sans porter à ébullition, jusqu'à épaississement.



Une fois la crème épaissie, versez-la sur les morceaux de chocolat et mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et intimement mêlé à la crème. Transférez la crème au chocolat dans de petits pots en verre ou dans des ramequins et laissez-la refroidir avant de la réserver au frais.