

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
- 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.

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.