



Crème Danette au chocolat

Ingredients

500g de lait entier
60g de sucre
50g de chocolat noir
2 oeufs
30g de lait demi-écrémé en poudre
60g de crème épaisse entière
30g de maïzena

Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait, le sucre, les oeufs, le chocolat en morceaux, la maïzena et le lait en poudre 10s/vitesse 6

Puis 6 minutes 30/90°C/vitesse 3

Ajouter la crème épaisse 10s/vitesse 3

Remplir des ramequins ou coupes et mettre au frais

ASTUCE

Le crémeux obtenu vient des ingrédiénts.

Ils sont tous essentiels pour la texture.

