

## CREMES CHOCOLAT TRES CHOCOLAT



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** 3 h - **Cuisson :** 12 h - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 9 pots

- 400 g de chocolat noir ou au lait - 2 oeufs entiers - 500 ml de lait

---

1. Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le lait. Retirez du feu et rajoutez les oeufs en entier. Mélangez énergiquement.
2. Répartissez le mélange dans les pots.
3. Placez les pots dans le panier vapeur sans mettre d'eau dans le réservoir.
4. Mettez le couvercle et laissez cuire 12h à 40°C.

Cuiseur vapeur multifonction ■