

CREME DESSERT AU CHOCOLAT (PUDDING)

Recette allemande



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 11 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 30 g de sucre - 400 ml de lait entier - 100 ml de crème liquide - 1 pincée de sel - 80 g de chocolat noir
 - 30 g de fécule de maïs
-

1. Cassez le chocolat en morceaux dans la cuve et hachez-le à l'aide du programme Expert, 30 secondes/vitesse 15 (sans chauffer). Réservez.
2. Mettez le sucre bien réparti au fond de la cuve et lancez le programme EXPERT 3 minutes/vitesse 1A/140°C.
3. Rajoutez 350 ml de lait, la crème liquide et une pincée de sel. Faites cuire à l'aide du programme EXPERT 5 minutes/vitesse 2A/105°C.
4. Rajoutez le chocolat haché et lancez le programme EXPERT 1 minutes/vitesse 2A/105°C.
5. Puis mélangez le lait restant avec la fécule de maïs et rajoutez ce mélange par la goulotte pendant que le programme EXPERT tourne 2 minutes/vitesse 3/105°C.
6. Mettez la crème dans les verrines et servez-la froide ou tiède. La crème dessert au chocolat se marie bien avec la banane et la noix de coco râpée.

Astuce du chef :

Remplacez le chocolat noir par le chocolat blanc.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)