

Les crèmes au chocolat de Patricia



Pour 5 petits crèmes ou 4 normales

- 200 g de bon chocolat noir
- 1 oeuf entier
- 250 ml de lait (au moins du demi-écrémé)

Commencer par casser le chocolat en petits morceaux, puis le mettre dans le blender.

Faire chauffer le lait doucement dans une casserole, lorsqu'il commence à bouillir, le verser dans le blender, fermer et mixer. Ajouter l'œuf, mixer à nouveau quelques secondes puis verser le mélange dans le plat de service ou les verrines.

Laisser refroidir complètement à température ambiante, filmer et réfrigérer pour au moins deux ou trois heures. En général, je fais comme la mousse au chocolat, je prépare la veille, comme ça la crème est parfaite le jour de la dégustation.

Déguster en dessert, avec un bon café noir éventuellement.