

## CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT (MICRO-ONDE)



### Pour 6 petits pots

- 50 cl de lait
- 20 g de Maïzena
- 2 jaunes d'oeuf
- 200 g de chocolat noir
- 40 g de sucre en poudre
- 2 c à soupe de crème fraîche

Délayez la Maïzena dans le lait froid...

Ajoutez le sucre et les jaunes d'oeuf. Mélangez bien et ajoutez le chocolat cassé en morceaux...

Mettre au micro-onde et fouettez la préparation toutes les 2 minutes, cela m'a prit 6 minutes (8 ou 10 minutes dans la recette)...

Pour finir ajoutez la crème fraîche et laissez refroidir avant de placer au frais...