

CREME AU CHOCOLAT

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30 mn

8 personnes:

20 cl de lait entier

20 cl de crème

100 g de chocolat

4 jaunes d'œufs

50 g de sucre

1. Préchauffez le four a 150°.
2. Versez le lait et la crème et mettre sur feu moyen.
3. Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs, quand le lait bout mettre le chocolat et bien mélanger.
4. Versez le lait sur les jaunes puis mélangez à l'aide d'une cuillère en bois puis remplir les ramequins.
5. Faire cuire au bain marie 30 min.