

Les papilles

impressionnistes

Recette **Dessert**

Crème au chocolat

Sur feu doux, faites fondre 250 gr de chocolat râpé sur un peu de lait. Remuez, ajoutez 1L de lait froid sucré avec 125 gr de sucre. Laissez refroidir et ajoutez 5 jaunes d'œufs et 1 œuf entier battus.

Passez à travers une mousseline ou une passoire fine. Versez dans de petits moules et faites cuire au bain-marie dans un four moyen.

