

# Crème au chocolat (6 ramequins)

Préparation: 10 minutes - Cuisson: 10 minutes

## Ingrédients:

- 90 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 15 g de cacao en poudre
- 70 g de sucre
- 50 cl de lait Juste & vendéen
- 1 cuillère à café de fécule de maïs

## Étapes:

- 1) Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie, comme vous avez l'habitude.
- 2) Fouettez les œufs et le sucre, puis ajoutez le chocolat noir fondu et mélangez.
- 3) Ajoutez la fécule de maïs qui a été préalablement diluée dans un peu de lait, puis le cacao en poudre, et mélangez à nouveau.
- 4) Versez le lait Juste & vendéen, mélangez et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère.
- 5) Répartissez la préparation dans les ramequins, filmez (facultatif) et placez au frais minimum 3 heures.