



## Crème Danette au chocolat

### Ingredients

500g de lait entier
60g de sucre
2 oeufs
30g de maïzena
50g de chocolat noir
30g de lait demi-écrémé en poudre
60g de crème épaisse entière

### Étape de la recette

Battre les oeufs puis y ajouter le lait, la maïzena, le sucre et le lait en poudre, bien mélanger

Verser dans une casserole en ajoutant le chocolat en morceaux et faire chauffer à feu moyen tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Hors du feu ajouter la crème épaisse

Remplir vos contenants et mettre au frais

### ASTUCE

Le cr&eacute;meux obtenu vient des ingr&eacute;di&eacute;nts.

Ils sont tous essentiels pour la texture.