

Crème au chocolat

Les ingrédients :

- 1 demi litre de lait
- 3 c à s de maïzena
- 1 c à s de chocolat amer
- 2 c à s de sucre

Le matériel :

- Une casserole
- Cuillère en bois

Préparation :

A froid, délaie la maïzena dans le lait.

Mets à chauffer le tout dans une casserole.

Ajoute le cacao amer et le sucre.

Laisse chauffer sans cesser de remuer jusqu' à épaissement de la crème.

Une recette qui réussi à tout âge.