

# Crème dessert au praliné

Temps de préparation : 5 min / Temps de cuisson : 10 min



1

## Ingrédients (pour 6 pots) :

- 🥄 500ml de lait ½ écrémé,
- 🥄 10g de fécule de maïs (type Maïzena®) ou de farine de blé,
- 🥄 2 œufs,
- 🥄 75g de chocolat au lait au praliné détaillé en morceaux :

## Préparation :

1. Mettez dans une casserole, le lait, les œufs et la fécule de maïs et mélangez vigoureusement.
2. Faites chauffer à feu doux tout en remuant la préparation jusqu'à ébullition et faite cuire 1 ou 2 minutes.
3. Enlevez votre casserole de la source de chauffage puis ajoutez les morceaux de chocolat au praliné.
4. Attendez environ 30 secondes puis mélangez vigoureusement pour que l'ensemble du chocolat s'incorpore bien à votre préparation.
5. Transvasez votre crème dans 6 ramequins ou petits pots (à yaourt par exemple), laissez refroidir puis réservez au frais pendant 2 heures. Ces crèmes se dégustent bien froides.

*Indication si vous avez un Thermomix : Etape 1 et 2 => 12min/100°C/vitesse3 puis étape 4 => 20 sec/vitesse3*

Bonne dégustation 😊