

# Crème au chocolat

de [ma maman](#)



## **Pour 4 à 6 personnes**

- 1 l de lait
- 150 à 200 g de chocolat Crémant ou noir
- 3 œufs
- 5 à 6 cuillères à soupe (légèrement bombées) de sucre
- 1 cuillère à soupe (bombée) de fécule

Porter le lait à ébullition puis le mettre hors du feu.

Couper le chocolat en morceaux et faire fondre dans le lait.

Dans un autre récipient, mélanger la fécule avec le sucre et les œufs.

Sur ce mélange, verser le lait avec le chocolat fondu en mélangeant bien.

Remettre la crème dans la casserole, chauffer, avec la puissance réglée aux 2/3, en remuant continuellement jusqu'au premier signe d'ébullition.

Mettre la casserole hors du feu et mélanger encore une à deux minutes.

Verser la crème dans le récipient à travers un tamis.

Refroidir en remuant de temps en temps (on peut placer le récipient dans de l'eau froide).

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)