



Entremet au chocolat

Ingrédients (pour 6 pots de yaourt) :

100 g de chocolat noir 70 % cacao ● 1/2 l de lait ● 1 œuf ● 1 cuillère à soupe rase de farine ● 1 à 2 cuillères à soupe de purée de noisette ou 30 g de sucre

Préparation :

- Préchauffer votre four à 180° avec la lèche frite rempli à moitié d'eau,
- Battez l'œuf avec la farine et le sucre puis 400 ml de lait,
- Faites fondre le chocolat dans le reste de lait dont vous aurez réservé environ 100 ml,
- Ajoutez peu à peu le lait chaud chocolaté au mélange œuf + farine + sucre en mélangeant vigoureusement, puis versez le tout dans 8 pots de yaourts en verre résistant à la chaleur,
- Cuire au bain-marie dans la lèche frite du four pendant 25 min.