

Crème au Praliné ultra rapide

Pour 6 petits pots

Préparation : 5 min - Cuisson : 15 min

Repos : 1h à 2h

Ingrédients :

- 1/2 litre de lait*
- 150g de chocolat au praliné ou pralinoise*
(J'ai mis moitié pralin en pâte et moitié pralinoise)
- 2 cs bien remplies de maïzena*



Ustensiles spécifiques : une casserole et des verrines ou des petits bocaux!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire chauffer le lait dans une casserole, ajouter le chocolat au praliné en petits morceaux puis le faire fondre en remuant.*
- Verser une petite quantité du mélange chaud dans une tasse, ajouter la maïzena.*
- Bien remuer pour la dissoudre dans le lait.*
- Verser le contenu de la tasse dans la casserole puis remettre sur le feu et faire épaissir.*
- Quand le mélange a bien épaissi, verser dans des ramequins puis laisser refroidir et placer au froid 1 à 2h avant dégustation.*

Bon appétit !!!!

Les délices à Belle : www.lesdelicesabelle.fr

Source : Blog « Juste histoire de goûter »