



## Crème Danette au chocolat

### Ingredients

|                                   |
|-----------------------------------|
| 500g de lait entier               |
| 60g de sucre                      |
| 2 oeufs                           |
| 30g de maïzena                    |
| 50g de chocolat noir              |
| 30g de lait demi-écrémé en poudre |
| 60g de crème épaisse entière      |

### Étape de la recette

Battre les oeufs puis ajouter le lait, la maïzena, le sucre et le lait en poudre, bien mélanger

Verser dans une casserole en ajoutant le chocolat en morceaux et faire chauffer feu moyen tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Hors du feu ajouter la crème épaisse

Remplir vos contenants et mettre au frais

### ASTUCE

**Le crémeux obtenu vient des ingrédients.**

**Ils sont tous essentiels pour la texture.**