Crème au chocolat au Thermomix

<http://martinemenu.canalblog.com>

Petite crème aussi vite faite que délicieuse, un peu genre “Danette”.

On peut la faire cuire de façon traditionnelle mais il est vrai que le Thermomix est un as en la matière. Elle sera présentée en coupes ou plus simplement en pots à yaourts (avec couvercle) par exemple.

- 20 cl de lait concentré non sucré

- 300 g de lait demi-écrémé

- 18 g de maïzena

- 50 g de cacao de bonne qualité

- 50 g de sucre semoule

- un long trait de crème fraîche !

Mettre tous les ingrédients, sauf la crème fraîche, dans le bol du Thermomix et mixer pendant quelques secondes à vit 4 pour bien mélanger.

Programmer ensuite 10 mn 90° à vit 3.

A l’arrêt de la minuterie ajouter la crème fraîche et mixer à nouveau quelques secondes à vit 4.

Verser immédiatement dans les coupes et filmer au contact si vous voulez éviter la formation de peau en surface.

Déguster bien frais !