[](http://storage.canalblog.com/10/03/343234/31639540.jpg)

Cette fabuleuse recette vient du forum de supertoinette et je suis absolument conquise du résultat,elle est absolument délicieuse...

INGREDIENTS POUR 4 OU 6 RAMEQUINS(SELON LA TAILLE):

\*50 cl de lait

\*20g de Maïzena

\*2 jaunes d'oeuf

\*200g de chocolat noir de bonne qualité

\*50 g de sucre en poudre

\*2 cuillères à soupe de crème fraîche

PREPARATION:(à faire au micro-ondes)

 Délayez la maïzena dans le lait froid. Ajoutez le sucre et les jaunes d'œuf. Bien mélanger, puis ajouter le chocolat cassé en morceaux.Placez le tout au micro-ondes et fouettez la préparation toutes les deux minutes de cuisson pour éviter la formation de grumeaux. Faire cuire à couvert 6 ou 8 minutes au total jusqu'à épaississement.Bien mélanger puis incorporer la crème fraîche au dernier moment. Mélangez de nouveau. Verser dans 6 ramequins et mettre au frais minimum 3h, c'est tellement meilleur bien froid.Vous pouvez remplacer le chocolat par 1 cuillère à café de vanille liquide pour une crème vanille ou 2 petites cc de café lyophilisé pour celle au café.

[](http://storage.canalblog.com/03/76/343234/31640349.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/65/21/343234/31640390.jpg)Allez,hop au frais!!!