

# Petit pot de crème chocolat noir de notre enfance |

**Recette pour 4**

## **Description**

Une recette d'une grande simplicité, qui va ravir les petits comme les grands.

## **L'astuce du chef**

Vous pouvez aussi remplacer le lait par tout simplement de l'eau pour une version sans lactose (ou végétane), en restant bien sûr avec le chocolat noir.

## **Ingrédients**

### Crème chocolat

- 250 Gr Lait
- 250 Gr Chocolat noir

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **240 mins**

### Réalisation

Faites tiédir le lait, ajoutez le chocolat en morceaux, laissez fondre le chocolat tout en fouettant légèrement.

Portez le tout à ébullition sans cesser de fouetter pour éviter que ça n'accroche, cela durant une minute.

Versez la crème dans les petits pots ou des ramequins, laissez refroidir sur le comptoir. Placez ensuite, au réfrigérateur durant quatre heures idéalement.

Vous pouvez finaliser avec des copeaux de chocolat.

**Bon appétit!**