

Pour 6 personnes

Ingrédients

- ✎ 4 jaunes d'oeufs
- ✎ 4 cuillères à soupe de farine
- ✎ 2 cuillères à soupe de maïzena
- ✎ 1 litre de lait
- ✎ 150 g de sucre
- ✎ 1 tablette de chocolat (200 g)
- ✎ 20 cl de crème fraîche



Préparation

- Mélanger dans un saladier la farine et la maïzena, puis délayer petit à petit avec une partie du lait froid et ajouter la crème fraîche.
- Incorporer ensuite les jaunes d'oeufs.
- Verser le reste de lait avec le mélange sucre et chocolat puis faire chauffer au micro-ondes de 3 min en 3 min jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- Incorporer le 1er mélange (farine, maïzena et lait) avec et mettre au micro-ondes de 3 min en 3 min jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Laisser refroidir et mettre au frigo

<p>Nom : Fonction :</p> <p>Visa :</p>	<p style="text-align: center;"><u>Rédacteur</u> E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;"><u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;"><u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--