



Crème dessert au chocolat façon Danette

**Pour 500g de crème dessert
(soit 3-4 personnes)**

Préparation 5 min

Ma liste de courses... Chez

Le laitier :

- 250 ml de lait entier

L'épicier :

- 40 g de chocolat Lindt Dessert 70% de cacao
- 30 g de sucre
- 10 g de Maïzena

1. Dans un bol, délayez la maïzena dans la moitié de lait froid (125ml), cela évitera la formation de grumeaux. Fouettez bien pour que la maïzena soit bien diluée.
2. Sur feu vif, faites chauffer (sans laisser bouillir) l'autre moitié de lait (125 ml) dans une casserole avec le chocolat et le sucre. Laissez fondre et mélangez bien au fouet. Ajoutez **petit à petit tout en fouettant** le mélange « lait – maïzena » et mélangez **en continu avec une cuillère en bois ou mieux, une maryse** Arrêtez-vous de temps en temps pour voir si votre crème commence à bouillir. **A l'apparition des premières ébullitions, baissez sur feu doux, mélangez vivement pour que la crème n'accroche pas à la casserole et comptez une minute. Stoppez sous la casserole.**
3. Déversez le contenu de votre casserole dans un tupperware ou pot en verre, laissez descendre à température ambiante et mettez au frais pour que cela épaississe et prenne la consistance de la crème dessert façon Danette (soit 3-4h après la mise au frais)

Votre crème doit être lisse, sans grumeaux (si ce n'est pas le cas, regardez mon secret n°2 ci-dessous) et épaissie.

Mon secret n°1 chuchoté à l'oreille : si vos enfants n'aiment pas la « peau de lait », filmez à contact votre crème dessert (c'est-à-dire que vous prenez un film étirable et vous le posez sur la crème dessert).

Mon secret n°2 chuchoté à l'oreille : zut, il y a des grumeaux ! Pas de panique, vous mixez au mixer plongeant quand votre crème est encore chaude. Si vous le faites alors qu'elle est froide et épaissie, cela va la rendre liquide (remarquez, elle sera tout de même bonne mais ce sera une soupe froide..). La prochaine fois, fouettez bien votre mélange « lait-maïzena » et

versez petit à petit sur le lait chaud en fouettant toujours. De plus, mélangez en continu jusqu'aux premières ébullitions.

Au secours ! Votre crème est liquide après l'avoir laissé reposer au frais au moins 3h ?
Recommencez : assurez-vous de mettre la bonne quantité de Maïzena et laissez un peu plus de temps à la cuisson de votre crème.