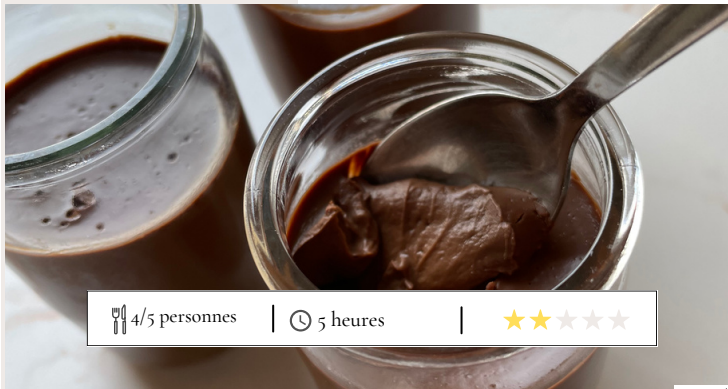


Crème au Chocolat



4/5 personnes



5 heures



Ingredients

- 500 gr de Lait de la Ferme de Guichet
- 300 gr de Chocolat (Noir de préférence)

Recette

1. Chauffer le lait et le chocolat dans une casserole.
2. A ébullition mélanger sans s'arrêter pendant une minute.
3. Mixer la préparation puis verser dans des pots en verre.
4. Laisser refroidir à température ambiante puis ensuite quelques heures au frais.



Vous pouvez accompagner votre crème au chocolat avec une noisette de crème fouettée et ou un biscuit à la crème de lait.

Bonne dégustation !