



Crème MIC MAC

Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir.fr) | Le 27/05/2016 |

La crème mic mac est le délice des grands et des petits. Facile rapide a réaliser .



Ingrédients:

- Lait 1 litre
- 125g de chocolat noir
- 50g de maïzena
- 130g de sucre en poudre
- 50g de beurre
- 5 œufs
- 1 gousse de vanille

Réalisation: Faire bouillir le lait. A part, mélanger le sucre avec les jaunes d'œufs et ajouter la maïzena. Verser le lait bouillant dessus puis faire cuire jusqu'à ébullition. Une fois la cuisson terminée, y incorporer le beurre au fouet. Séparer en deux la crème, puis verser le chocolat fondu dans un des deux saladier. Laisser libre cours a votre imagination lors du remplissage des verres et mettre au réfrigérateur pendant 4 heures. Un dessert très apprécié des enfants et des gros gourmands.

Tarte de 8 personnes



PRIX

0.66€ / personne

