

## Petits Pots au Chocolat



**Pour réaliser cette recette, il vous faut :**

- Pour 6 ramequins -
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 oeuf
- 50 centilitres de lait entier
- 50 grammes de sucre en poudre
- 150 grammes de chocolat pâtissier

### **Go !**

- \* Préchauffer le four, thermostat 5.
- \* Faire fondre le chocolat dans une casserole et y verser le lait. Faites chauffer quelques minutes à feu doux.
- \* Mélangez les jaunes d'oeufs et l'oeuf dans un saladier. Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
  - \* Verser le lait chocolaté et remuer.
- \* Remplir les verrines et les disposer dans un plat allant au four. Verser de l'eau dans ce plat jusqu'à mi-hauteur et faire cuire au bain marie pendant 30 minutes.
  - \* Laisser les crèmes refroidir et les placer au réfrigérateur 2 heures minimum.