**Petites crèmes au chocolat (sans œuf)**

Ingrédients : (pour 6 petites crèmes)

- 50 cl de lait demi-écrémé  
- 100 g de chocolat pâtissier à 55% de cacao  
- 30 g de sucre en poudre  
- 30 g de maïzena (fécule de maïs)

Recette :

Versez la maïzena dans le lait froid et fouettez. Concassez grossièrement le chocolat à l'aide d'un couteau.

Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat dans le lait et ajoutez le sucre en poudre. Mélangez doucement sans arrêt, jusqu'à ce que la crème prenne. Fouettez la quelques instant pour qu'elle devienne bien lisse.

Répartissez la crème dans des petits ramequins et laissez refroidir à température ambiante pendant 2h.

Pelez une orange et une clémentine à vif. Coupez les quartiers en morceaux et déposez-les sur la crème au chocolat. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

***http://www.evacuisine.fr/***