

Crèmes au chocolat blanc et chocolat au lait

Ingrédients

pour 6 pots au chocolat blanc

250 ml de lait

90 gr de chocolat blanc

200 ml de crème liquide

2 œufs

70 gr de sucre

pour 6 pots au chocolat noir **au lait**

250ml de lait

80 gr de chocolat noir **au lait**

200 ml de crème liquide

1 œuf entier + 1 jaune

70 gr de sucre

Pour chaque version

Faire fondre le chocolat avec la crème liquide au micro-ondes

Blanchir les œufs avec le sucre

Ajouter le chocolat fondu

Délayer avec le lait

Mettre de l'eau dans la cavité de la multidélices

Répartir dans les pots les préparations

Sélectionner le programme 3 et programmer pour 25 mn

