

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT



Temps de préparation: 1mn - Temps de cuisson: 7mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 250g Lait
- 1 Oeuf
- 1 Jaune d'oeuf
- 50g Chocolat noir
- 35g Sucre
- 25g Farine

Préparation:

- Mettre le chocolat dans le bol puis mixer 30 secondes/vitesse 9.
-
- Ajouter ensuite le lait, l'œuf, le jaune d'œuf, le sucre et la farine puis mixer 7 minutes/ 90° vitesse 4.
- Réserver la crème pâtissière dans un récipient et laisser refroidir avant de garnir vos choux.