



PETITES CREMES REGRESSIVES AU CHOCOLAT BLANC



Pour 6 pots de crème au chocolat blanc:

1/2l de lait
2 càs de lait en poudre
20g de maïzena
140 g de chocolat blanc (cassé en morceaux ou en pistoles)

Délayer la maïzena dans 2 càs de lait froid. Dissoudre le lait en poudre dans le lait liquide et porter à ébullition. Dès que l'ébullition est atteinte, couper le feu et verser le chocolat blanc dedans. Laisser reposer quelques minutes. Batre ensuite vivement au fouet pour faire fondre le chocolat. Lorsqu'il est totalement fondu, ajouter la maïzena délayée, remettre la casserole sur le feu et remuer sans arrêt pour que le mélange épaississe.

Laisser refroidir un peu avant de verser dans vos petits pots ou verrines.

Pour parfumer avec la fève tonka, râper ½ fève dans la crème dès qu'elle a épaissi et qu'elle est encore chaude, le parfum se diffusera tout seul pendant le refroidissement.

La consistance de cette douceur est un peu plus fluide que la Danette.

Personnellement, je préfère ça comme ça. Mais, si vous souhaitez quelque chose d'un petit peu plus solide, rajoutez une peu plus de maïzena (5 grammes environ).