

Crème au chocolat expresse façon "Danette"

<https://www.ptitchef.com>

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 jaunes d'oeufs
- 40 g de sucre
- 80 g de chocolat noir à pâtisser
- 500 ml de lait entier
- 3 cuillères à café de maïzena - 7,5 g



- Mettre les jaunes d'oeufs dans un cul de poule. Ajouter le sucre et fouetter (au fouet électrique). Ajouter la maïzena, fouetter.
- Faire chauffer à feu doux le chocolat et le lait dans une casserole. Bien mélanger.
- Verser le lait au chocolat sur le mélange aux oeufs+sucre+maïzena. Mélanger.
- Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que votre crème soit bien veloutée.
- Laisser refroidir, puis disposer au frais pendant au moins 2 h.

Recette de Crème caramel façon « Danette »

<https://www.atelierdeschefs.fr>

- Pour 3 pots de yaourt :
- Sucre en poudre : 70 g
 - 1 jaune d'oeuf
 - Fécule de maïs : 23 g
 - Lait 1/2 écrémé : 50 cl
 - 1 pincée de sel

- Faire fondre le sucre dans une poêle à fond épais jusqu'à obtenir une coloration brune. Déglacer alors avec le lait chaud en le versant progressivement sur le caramel. Laisser ensuite tiédir.
- Dans une casserole, mélanger la fécule avec le jaune d'oeuf, puis ajouter le lait au caramel progressivement tout en mélangeant.
- Sur feu doux, porter légèrement à ébullition tout en remuant et en veillant à ce que le mélange n'accroche pas.
- Dresser la crème.
- Laisser refroidir, puis disposer au frais pendant au moins 2 h.