

# Crème chocolat et vanille

## **Ingrédients pour 10 petits pots :**

1 boîte de lait concentré sucré  
75 cl de lait entier  
4 jaunes d'oeuf  
3 cuillères à café de maïzena  
1 gousse de vanille  
200 g de chocolat noir  
1 feuille de gélatine

## **Préparation de la crème à la vanille :**

Mélanger le lait concentré sucré avec le lait. Le diviser en deux parts égales.  
Faire chauffer la première part avec la gousse de vanille partagée en deux.  
Dans un bol, mélanger 1,5 cuillère à soupe de maïzena avec le jaune d'oeuf, verser le lait chaud puis faire épaissir la crème.  
Ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide 10 minutes.  
Verser dans les verrines.

## **Préparation de la crème au chocolat :**

Faire chauffer le lait restant, râper le chocolat, l'ajouter au lait, bien le mélanger.  
Dans un bol, mélanger le jaune d'oeuf à la maïzena, ajouter le lait au chocolat, remettre dans la casserole, faire épaissir la crème.  
Verser dans les verrines.  
Laisser refroidir.

Déguster très frais.

<http://deliceyes.over-blog.org>