

Crème caramel et chocolat en duo

Crème caramel :

125 cl de lait
6 cl de crème liquide
20 g de beurre 1/2 sel
40 g de sucre
10 g de maïzena

Crème chocolat :

25 g de cacao en poudre
40 g de sucre
10 g de maïzena
125 cl de lait
5 cl de crème liquide

Préparation de la crème caramel :

Dans une casserole faire un caramel avec le sucre, lorsqu'il est doré, ajouter le beurre, puis la crème et enfin le lait, remettre sur le feu pour liquéfier le caramel, ajouter la maïzena, faire épaissir.
Verser dans les verrines.
Mettre celles ci sur une plaque à oeuf penchées, réserver une heure au réfrigérateur.

Préparation de la crème chocolat :

Faire chauffer le lait, la crème et le sucre. Lorsque le mélange est chaud ajouter le cacao et la maïzena, laisser épaissir.
Lorsque la crème est froide, verser dans les verrines.
Réserver au réfrigérateur 2 heures.