Crème chocolat une recette cookeo . C’est bon ça !!!!

Bonne nouvelle amis gourmands, on peut faire des crèmes chocolat au cookeo . C’est pas génial ça ?

Ingrédients pour 4 personnes

120 g de chocolat noir

25 g de sucre

4 jaunes d’œufs

4 cuillères de crème fraîche

200 ml de lait

200 ml d’eau

Film alimentaire

Préparation de ces crèmes chocolat

Faites fondre dans une casserole le chocolat.Ajoutez un fond d’eau dans la casserole.

Pendant la cuisson du chocolat séparez les blancs des jaunes d œuf et placez les dans un saladier.

Quand le chocolat est chaud ,mélangez le chocolat et les jaunes d’oeufs.

Incorporez le sucre et mélangez. Ajouter également la crème fraîche puis ajoutez le lait.

Remplissez les mannequins avec la préparation

Filmez les ramequins puis placez les ramequins dans le panier vapeur .Versez 200 millilitres d’eau dans la cuve puis placez le panier vapeur dans la cuve allumer votre cookeo.

Programmez 10 minutes de cuisson rapide

Ouvrez le cookeo et faites refroidir les pots de crème à l’air libre puis placez les pots de crème au **frigo.**

Recette cookeo ; crème légère au chocolat

Pourquoi pas une petite crème au chocolat pour se faire plaisir sans trop prendre de calories. Un petit dessert c’est sympa non ?

Ingrédients pour 4 personnes

750ml de lait

2 œufs

30 g de poudre de cacao

100 g de sucre semoule

30 g de fécule de mais

Préparation de cette crème légère

Cette recette peut aussi se réaliser dans une casserole.

Allumez votre cookeo ; Allez dans « recette » puis « dessert » puis « crème légère au chocolat ».

Sélectionnez 4 personnes. Mélangez vos ingrédients dans la cuve en commençant par la poudre de cacao puis le sucre semoule et la fécule de maïs. Cassez les œufs et ajoutez-les au reste de la préparation. Versez le lait et mélangez. Faites cuire jusqu’ au frémissement de l’ensemble de la préparation puis arrêter la fonction dorer.

Arrêter votre appareil. Versez la crème au **chocolat** dans un récipient puis laissez refroidir à l’air libre puis au frigo. Servez froid