

# **Crème chocolat blanc : idée dessert cookeo**



**Chocolat blanc la crème au cookeo**



**Ingrédients pour 6 personnes**

3 feuilles de gélatine de 2 grammes  
500 ml de lait  
220 ml de crème liquide  
180 grammes de chocolat blanc  
20 grammes de fécule de maïs



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

**Mode dorer**

Versez le lait dans la cuve et mélangez avec la fécule de maïs en fouettant  
Ajoutez ensuite la gélatine que vous avez faites tremper dans de l'eau froide  
Ajoutez le chocolat blanc que vous avez coupé en morceaux et mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet portez à ébullition.  
Versez le mélange dans des ramequins ou dans un saladier laissez refroidir à l'air libre puis déposer les ramequins dans le réfrigérateur

<http://sport-et-regime.com/>

## Ingrédients pour 6 personnes

3 feuilles de gélatine de 2 grammes

500 ml de lait

220 ml de crème liquide

180 grammes de chocolat blanc

20 grammes de fécule de maïs

### Préparation de cette crème chocolat blanc

#### Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et mélangez avec la fécule de maïs en fouettant

Ajoutez ensuite la gélatine que vous avez faites tremper dans de l'eau froide

Ajoutez le chocolat blanc que vous avez coupé en morceaux et mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet portez à ébullition.

Versez le mélange dans des ramequins ou dans un saladier laissez refroidir à l'air libre puis déposer les ramequins dans le réfrigérateur