

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au TM

Crème noisette au chocolat

Ca faisait longtemps que je n'avais pas préparé de crèmes dessert au Thermomix...
Elles sont tellement faciles et rapides à réaliser avec Momix, alors, ne vous en privez pas !



Je suis sûre que l'on trouve des recettes similaires sur le net mais tant pis, j'ai fait celle-ci, au pifomètre, sans me soucier de ce qui existe par ailleurs...
Un goût prononcé de noisettes rehaussé par un petit goût de chocolat, les gourmands vont apprécier !!!

Pour 9 petites crèmes (dans pot de yaourt en verre)

Dans le bol du TM

1 litre de lait
1 œuf
60 g de maïzena
3 poignées de noisettes entières
100 g de chocolat en carrés
Sucre selon votre goût (j'ai mis 7 g d'hermesetas en poudre)

Mettre le bouchon.

Mixer progressivement de la VIT 1 à VIT 10 pendant 1 min environ.

Régler 9 min à 90° VIT 3.

A la fin de la minuterie, vous pouvez mixer de nouveau pour avoir une préparation sans petits bouts de noisettes.
A vous de voir comment vous préférez !