



Ingrédients :

- ✓ 300 ml de lait entier
- ✓ 2 cuillères à soupes rases de Maïzena
- ✓ 40g de chocolat
- ✓ 2 cuillères à soupe de sucre
- ✓ 20 g de lait en poudre
- ✓ 10g de beurre

Bouillie Chocolat



2 personnes



15 min.



10 min.

Préparation:

1



Réunir tous les ingrédients.

2



Délayer la maïzena dans 2 cuillères à soupe de lait froid.

3



Faire fondre le chocolat avec le reste du lait jusqu'à ébullition.

4



Verser la maïzena dans le lait tout en mélangeant avec un fouet pendant 2 minutes à feu doux.

5



Hors du feu, ajouter le beurre, la poudre de lait et le sucre. Mélanger 2 minutes sur feu doux.

6



Dresser dans des ramequins et laisser reposer au frais pendant 1h avant de déguster.

Bon appétit !