

Pâte de chocolat faite maison

Méthode de travail

Chauffez le lait dans une petite casserole et faites-y fondre les œufs en chocolat. Ajoutez le sucre et mélangez bien. Faites fondre le beurre dans ce lait chocolaté et continuez à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Versez dans des verrines et faites prendre au réfrigérateur.

Astuce : Idéal pour utiliser le chocolat de Pâques ou Saint-Nicolas en trop.

Ingrédients (1 personne)

- 2 dl de lait
- 200 g de chocolat
- 5 c. à s. de sucre blanc
- 250 g de beurre