

# *Danette d'hier*

## *Ingrédients :*

*1 l de lait  
Maïzena  
chocolat  
sucre  
crème fraîche*



*Dans une petite quantité de lait froid, faire dissoudre de la maïzena.*

*Faire chauffer le lait dans une casserole, puis hors du feu, mélanger la maïzena délayée dans le lait chaud.*

*Ajouter le chocolat en poudre ou fondu, le sucre, et éventuellement un peu de crème fraîche.*

*Lorsque tout est bien mélangé, remettre à chauffer à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange ait une consistance onctueuse.*

*Remplir les ramequins, les laisser refroidir et les mettre au réfrigérateur.*

*Cette crème peut aussi être faite avec de la vanille, du caramel.*