

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.