

Crème au cacao {sans œufs}

Recette pour 8 petits pots

1 litre de lait (vache, soja, amande, ou riz)
150 g de sucre de canne
90 g de cacao
60 g de fécule de maïs
1 C à soupe de vanille liquide

Préparation

Dans un saladier mélange bien le sucre, le cacao et la fécule avec un fouet (pas électrique!) (pour éviter l'étape du tamis).

Dans une casserole, fais chauffer le lait avec la vanille. Quand il est tiède, prélèves-en 2 grosses louches, et mets-les dans le saladier, et fouette pour bien incorporer au mélange précédent.

Verse le tout dans la casserole, fouette bien et continue à chauffer à feu moyen-vif. Remue sans arrêt jusqu'à ce que ton mélange soit bien épais (environ 5 minutes). Dès qu'il n'épaissit plus, éteins le feu.

Verse immédiatement dans les verres (ou dans un bocal, ou un moule), couvre et laisse refroidir à température ambiante.

Quand tes crèmes sont froides, mets-les au réfrigérateur. Elles se conservent environ 1 semaine.

Cuisson au thermomix :

mettre tous les ingrédients dans le bol, mixer vitesse 10 pendant 10 secondes, puis 100°C vitesse 4 pendant 16 minutes.

