

# LES YAOURTS AU CHOCOLAT

par Céline L.

## INGRÉDIENTS

1 litre de lait

40 g de farine ou maïzena  
en vrac

200 g de chocolat en vrac

80g ou 100 g de sucre  
en vrac

Recette traditionnelle à la casserole :

### PRÉPARATION

- Délayer la farine avec le lait (à incorporer petit à petit pour éviter les grumeaux) et faire chauffer à feu doux (comme pour une béchamel).
- Au bout de 10-12 minutes (ou dès que cela nappe la cuillère en bois), incorporer le chocolat et le sucre et prolonger la cuisson de 4-5 minutes (en évitant de faire bouillir).
- Verser dans les 12 pots. Laisser refroidir et mettre au frigo.

Recette Thermomix :

### PRÉPARATION

- Mettre la farine et le lait. Chauffer à 95°C 11 min 30s vitesse 4.
- Ajouter le chocolat et le sucre. Chauffer à 90°C 4min 30 vitesse 4.
- Verser immédiatement dans les 12 pots.
- Laisser refroidir et mettre au frigo.