ma recette de chocolat liégeois
http://comete59.wifeo.com/

Ingrédients:

50 gr de farine
50 gr de sucre en poudre
3 oeufs (2 oeufs entier +1 jaune)
10 cuielleres à soupe de poudre au cacao (ou 100 gr de chocolat noir)
1/2 litre de lait

de la crème chantilly

dans un plat ,mélanger les oeufs avec le sucre
pour obtenir un mélange mousseux
ajouter la farine et bien mélanger de nouveau
dans une casserole ,mettre la poudre de cacao
puis le lait et faire chauffer jusqu'à presque l'ébullition
verser le mélange "oeufs,sucre farine"
bien mélanger pour ne pas avoir de grumeaux!
et laisser cuire jusqu'à ce que ça épaissie un peu
laisser refroidir completement
et verser dans les verrines mettre au frais pour 2h
ajouter une couche de crème chantilly et servir!
se conserve 24h à 48 h si la chantilly ne retombe pas!
régalez vous!