

ma recette de crème patissiere au chocolat /amande

<http://comete59.wifeo.com/>



ingrédients:

1/2 litre de lait
100 gr de chocolat (en poudre ou noir à patisser)
60 gr de farine
60 gr de sucre en poudre
3 oeufs
un peu d'amandes en poudre

dans une casserole, faire chauffer le lait avec le chocolat
pendant ce temps on prépare
les oeufs/farine et sucre que l'on fouette dans une terrine
pour obtenir un mélange moussieux
au premier "bouillon" du lait on verse petit à petit le mélange moussieux
remuer fortement pour ne pas avoir de grumeaux!
on mélange jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu
puis on ajoute la poudre d'amande
on mélange bien et on laisse refroidir
c'est prêt!