

Flam de Xocolata CREO



Ingrédients pour 4/6 personnes:

3 Œufs.

100 gr de Chocolat CREO.

1/2 L de lait.

50 gr de Sucre.

Caramel.

Préparation:

- Faire fondre le chocolat CREO avec le lait et le laisser refroidir.
- Dans un bol, battre les œufs avec le sucre.
- Une fois que le chocolat est froid, on peut le mélanger avec le mélange sucre et œufs, on vous conseille de le faire avec un fouet pour s'assurer qu'il ne reste plus de grumeaux.
- Lorsque le mélange est bien homogène, le verser dans un moule et faites cuire au bain-marie pendant environ 30 minutes.
- Laisser refroidir.

Conseil:

Nous l'avons servi avec du caramel et des fraises sur le dessus.