

Petit pots chocolat maison

SIMPLE • SAIN • GOURMAND

4 ingrédients seulement pour un plaisir 100 % gourmand
SANS SUCRES AJOUTÉS

LES 4 INGRÉDIENTS



20 cl
LAIT ENTIER



20 cl
CRÈME LIQUIDE
ENTIÈRE



150 g
CHOCOLAT
NOIR



3
JAUNES
D'ŒUFS



SANS SUCRES
AJOUTÉS



NATURELLEMENT
SANS GLUTEN



FAIT MAISON
AVEC AMOUR



pour environ 5 petits pots



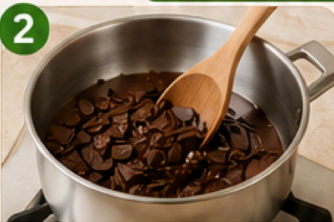
ÉTAPES DE PRÉPARATION

1



Préchauffez le four à 180°C.
Faites chauffer le lait et la crème
dans une casserole sans faire bouillir.

2



Ajoutez le chocolat noir en morceaux
et mélangez jusqu'à obtenir
une crème lisse et homogène.

3



Fouettez légèrement les jaunes
d'œufs dans un saladier.

4



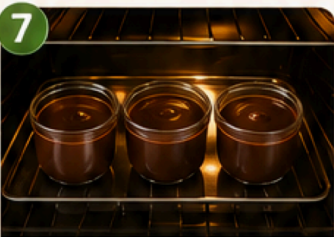
Versez progressivement le mélange
chocolaté chaud sur les jaunes
tout en remuant.

6



Répartissez la préparation
dans 5 petits pots.

7



Enfournez à 180°C et faites cuire
environ 30 à 35 minutes.


8



Laissez refroidir à température
ambiante.

9



Réfrigérez au minimum 3 heures
avant dégustation. 

10



Moins de sucres, moins d'additifs, plus de naturel : le choix d'un plaisir gourmand et bienveillant pour votre santé !

REJOIGNEZ-NOUS !



Retrouvez toutes nos
fiches et conseils sur
juinsanssucresajoutes.org



 **sos hépatites**
Fédération
Hépatites & Maladies du foie



le défi collectif qui fait du bien 