

ENTREES

Crème soja maison au chocolat *Toute l'année !*

pour 10 personnes

- 1L de lait de soja
- 70 g de fécule de maïs
- 80 g de sucre
- 200 g de chocolat
- 1 cuillère à soupe de cacao maigre en poudre

Mélanger la fécule, le sucre , le cacao avec un peu de lait dans un saladier juste pour délayer le mélange avec un fouet.

Faire chauffer le lait dans une casserole.

Pendant ce temps, couper les carreaux de chocolat et les réserver .

Lorsque le lait arrive à ébullition, verser le dans le saladier . Mélanger. Puis remettre dans la casserole à feu moyen, en remuant sans cesse . Le mélange va s'épaissir. Attendre encore 5 min (petites bulles) tout en remuant puis verser le contenu dans le saladier.

Ajouter ensuite le chocolat en morceaux qui va fondre avec la chaleur de la crème. Mélanger au bout de 5 minutes. Laisser refroidir puis mettre au frigo.

NOTES :

Si vous aimez la texture « flan » , verser alors à l'étape où le mélange est chaud directement votre mélange dans des verrines individuelles, ou garder la crème dans le saladier, elle va figer au frigo.

Si vous aimez la texture plutôt « crème dessert » , alors sortir le mélange refroidi au frigo et le passer au bol mixeur avant de servir dans des verrines.

La base de la crème soja se fait avec les 3 premiers ingrédients. Vous pouvez décliner la version chocolat de plusieurs manières selon vos goûts (crème soja au caramel, à la cannelle etc.....)

bonne exploration gustative !

