# CREME AU CHOCOLAT EXPRESS

**Pour 6 personnes préparation 5mn cuisson 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 50cl de lait demi-écrémé | 1 cuillère à soupe de sucre roux |
| 30g de maizéna | Copeaux de chocolat |
| 100g de chocolat à 75% | 1 pincée de pralin (facultatif) |
| 1 sachet de sucre vanillé |  |

1. Mélangez la Maïzena, les [sucre](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/sucre)s et 10 cl de [lait](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/lait) dans un bol. Réservez.



2. Versez le reste du [lait](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/lait) dans une casserole, portez à ébullition et ôtez du feu. Ajoutez le [chocolat](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/chocolat) cassé en morceaux. Laissez infuser 3mn, puis mélangez.

1. Versez le mélange [sucre](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/sucre)-Maïzena dans la casserole. Portez à ébullition en fouettant sans arrêt. Laissez bouillir 1mn, puis versez dans 6 ramequins.

4. Laissez tiédir les ramequins, puis placez-les au frais couverts de film étirable.   
Décorez de copeaux de [chocolat](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/chocolat) ou d’une pincée de pralin, avant de servir.

*(5 verres de cantine remplit au trait). Servez avec des petits gâteaux secs style palet breton ou sablé ou cigarette russe ou langue de chat) ou encore chantilly en bombe.*

# GATEAU AU CARAMBAR

**Pour 10 personnes préparation 15mn cuisson 5mn Repos 12H00**

|  |  |
| --- | --- |
| 44 carambars | 185g de beurre |
| 200g de chamallows | ¼ de paquet de rice krispies (env. 80g) |

1. Mettez dans un grand saladier en Pyrex, en grès ou en [porc](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/porc)elaine tous les caram[bars](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/bar), les chamallows et le [beurre](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/beurre).



2. Glissez le saladier au four à micro-ondes et laissez cuire 5mn à puissance maximale.

3. Lissez le tout, une fois la cuisson terminée, avec une spatule en silicone : la [pâte](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/pate) doit former un ruban. Incorporez les Rice Krispies.

4. Etalez la [pâte](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/ingredients/pate) dans un moule en silicone rectangulaire et laissez refroidir. Laissez reposer 12 h au réfrigérateur avant de découper en morceaux et de croquer.