Créme arlequin au Thermomix

Ingrédients pour 4 personnes

2 oeufs
100 g sucre
1 paquet sucre vanillé
3 c. à soupe farine ou maizena
1/2 I lait
2 c. à soupe chocolat non sucré

introduire tous les ingrédients dans le bol et mixer 6 secondes vitesse 4

faire cuire 12 minutes à 90° vitesse 3 déverrouiller, ouvrir et verser la moitié de la préparation dans un saladier incliné sur un torchon roulé

incorporer à la moitié restante deux cuillères à soupe de cacao non sucré, mixer 10 secondes vitesse 4

verser fans le saladier. On peut faire des couches... et présenter ça dans une coupe ou un verre

Partagée par: elsamarie@AmisGourmands.fr le 30/09/2009 14:50