

proposé par: Lydie à sam 04 oct 2008 13:42:08 CEST



description

Un dessert vite fait et délicieux

ingrédients

- 1 oeuf
- 8 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de farine
- 1 litre de lait froid
- Chocolat de poudre

préparation

- Casser l'oeuf dans une casserole assez grande pour contenir un litre de lait
- Ajouter 8 cuillères à soupe de sucre, mise une à une

- Ajouter peu à peu 4 cuillères à soupe de farine
- Verser lentement dessus le litre de lait froid
- Porter à ébullition en remuant jusqu'à épaississement
- Verser dans un saladier ou des ramequins la moitié de l'appareil
- Et l'autre moitié y rajouter un peu de chocolat en poudre
- Et mettre ensuite celle-ci sur la première partie nature...

**remarques **

durée&nbsp;	15 min	difficulté&nbsp;	très facile
nb de personnes&nbsp;	4 personnes	assaisonnement	
origine pays/région&nbsp;		coût&nbsp;	
végétarien&nbsp;	0	sans lactose	0
diététique	0	sans gluten	0
kilo-calories		kilo-joules	
lipides		unités de glucides	
protéines		glucides	