

CRÈME AU CHOCOLAT

*½ litre de lait de soja sucré
3 c. à s. de fécule de maïs
3 bâtons de chocolat noir
2 c. à s. de cacao*

Diluer la fécule dans un peu de lait. Chauffer le reste de lait, avec le cacao et le chocolat noir en morceaux. Quand le chocolat est fondu, ajouter le mélange à la fécule et laisser épaissir quelques instants, en tournant sans cesse. Verser dans des coupes et laisser prendre au frigo.