

Flamby au chocolat

- 500 g lait
- 100 g chocolat noir dessert, ou autres chocolats selon les goûts
- 30 g cassonade
- 2 g agar-agar en poudre, Soit 1c a café bombé

- Mettre le lait, le chocolat en morceaux et la cassonade dans le bol cuire 5mn/90°/vit2.
- A la sonnerie mettre l'agar agar et recuire 5mn/90°/vit3
- Verser dans des pots individuels ou dans un moule (ex moule a charlotte).
- Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur