



## **PETITES SOUPIERES DE CHOCOLAT AU LAIT AU THE- BERGAMOTE**



**Facile**

**Préparation: 5 mn + 10 mn pour infuser**

**Cuisson: 10 mn**

**Pour 6 pots de crème au chocolat au lait parfumé à la bergamote:**

1/2l de lait

20g de maïzena

150 g de chocolat au lait (cassé en morceaux ou en pistoles)

1 grosse càs de feuille de thé

Délayer la maïzena dans 2 càs de lait froid. Porter le lait à ébullition. Quand il bout, couper le feu et mettre les feuilles de thé à infuser quelques minutes (environ 5 mn). Filtrer les lait avec une passoire pour ôter les feuilles de thé, chauffer à nouveau 30 secondes. Couper le feu et verser le chocolat au lait. Laisser reposer quelques minutes avant de battre au fouet pour faire fondre le chocolat. Lorsqu'il est totalement dissous, ajouter la maïzena délayée, remettre la casserole sur le feu et remuer sans arrêt pour que le mélange épaississe (environ 1 mn).

Laisser refroidir un peu avant de verser dans vos petits pots ou verrines.