

# Crème arlequin au Thermomix

## Ingredients for 4 personnes

- 2 oeufs
- 100 g sucre
- 1 paquet sucre vanillé
- 3 c. à soupe farine ou maizena
- 1/2 l 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 dans le saladier. On peut faire des couches... et présenter ça dans une coupe ou un verre

Published by: [elsamarie@AmisGourmands.fr](mailto:elsamarie@AmisGourmands.fr) on 30/09/2009 14:50