

CREME AU CHOCOLAT

**8 jaunes + 4 œufs entiers
250 g de sucre
2 litres de lait
3 cuillères à soupe de maïzena
3 tablettes de chocolat**

**Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre et fouetter.
Faire bouillir le lait.
Mélanger la maïzena aux jaunes et sucre.
Ajouter le lait bouilli en fouettant.
Faire cuire 2 minutes.
Ajouter le chocolat cassé.
Mettre au frais dans un saladier.**