



## Chocolat Crème Aux Chewing-gum

Sakızlı Krem Şokola



- 5 tasse de lait
- 1,5 tasses de sucre granulé
- 2 morceaux de chewing-gum
- 4 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de beurre
- Pour la surface ;
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 5 cuillères à soupe de sucre granulé
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de beurre

- # Séparez 1 tasse du lait indiquée. Mettez les 4 tasses de lait dans une casserole.
- # Rajoutez du sucre et de la farine avant de mettre la casserole au four. Tournez quelquefois pour que la farine s'étale.
- # Placez le mélange au four à moyenne température. Mélangez régulièrement.
- # Rajoutez du chewing-gum, mélangez, retirez du feu puis rajoutez du beurre.
- # Mélangez la crème avec un mixer pendant 8-10 minutes pour avoir un mélange pure.
- # Partagez dans les bols puis laissez refroidir.
- # Préparez le chocolat pendant ce temps. Pour cela, mettez dans un bol creux, le lait mis de côté, du cacao, du sucre granulé et un œuf. Mélangez puis placez à basse température. Quand elle est cuite, retirez du feu puis rajoutez du beurre et mélangez.
- # Versez le chocolat sur les crèmes qui sont dans les bols.
- # Faites refroidir pendant quelques heures, puis servez.

**N-B;** Vous pouvez préparer en placant un gâteau en dessous. Il est conseillé de mouiller ce gâteau avec du café en granule.