

Pot crème chocolat façon cheesecake

Alala, le chocolat. Même si avec les années j'en mange moins. Rien de tel pour se remonter le moral. J'aime vraiment ça. Mais attention, la qualité c'est mieux surtout quand on n'en mange pas tant que ça !

Pour 6 pots de crème : 200g de mascarpone – 75g de sucre blond – 1 œuf – 100g de chocolat noir haché – 2CS de liqueur de citron – 1CS d'eau.

Préchauffez votre four à 160°C.

Fouettez le mascarpone, le sucre et l'œuf ensemble. Faites fondre le chocolat avec l'eau et la liqueur de citron. Versez le chocolat fondu dans le mélange mascarpone/sucre/œuf tout en remuant. Répartissez cette préparation dans des ramequin à crème brûlée.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir puis placez au froid au moins 3h.

Et voilà, un dessert tout en douceur et en gourmandise !