

Natas au chocolat

Ingrédients :

- 140 gr sucre
- 175 gr. Eau
- 1 lamelle d'orange
- 0,5 gr. Poivre
- 250 gr, lait
- 19 gr, fécule
- 25 gr. Farine
- 4 jeunes d'œufs
- 50 gr. chocolat noir

Préparation :

- 1)** Réaliser un sirop avec l'eau le sucre la lamelle d'orange et le poivre porter à ébullition et réserver
- 2)** Verser le lait la farine et la fécule dans une casserole et cuire jusqu'à une bonne ébullition puis ajouter le chocolat noir
- 3)** Verser le sirop préparé antérieurement dans la casserole jusqu'à ce que le mélange soit homogène remplir les moules préparés antérieurement
- 4)** Cuire à 480 f (240 c) environ 15 minutes