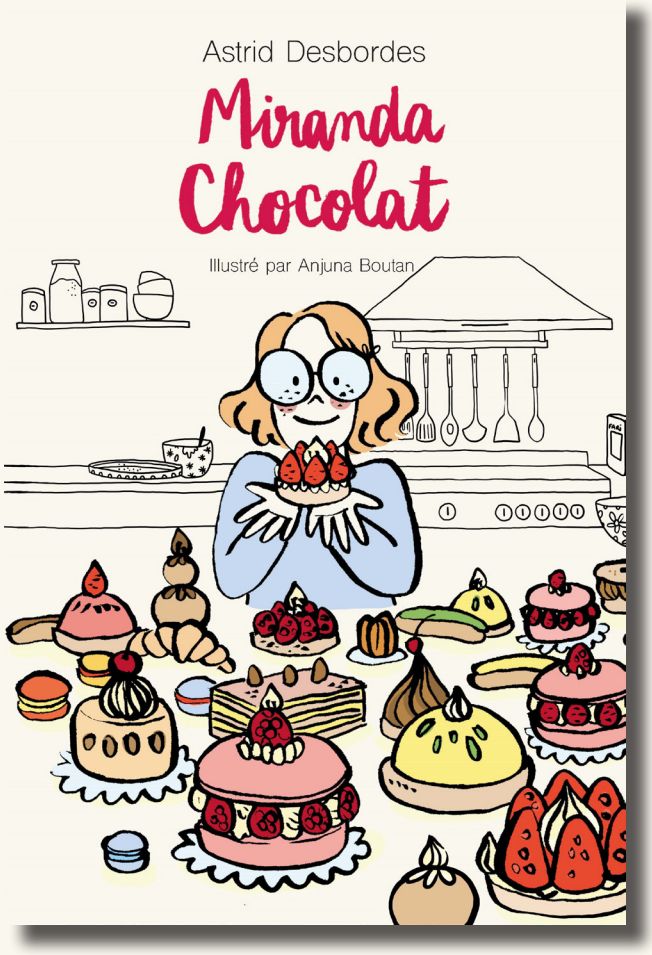
l'école des loisirs

Miranda Chocolat

Astrid Desbordes & Anjuna Boutan





© Anjuna Boutan

Des parents ultrachics, une gouvernante, une liste interminable d'interdictions et une autre, aussi longue, d'obligations, l'éducation de Miranda est parfaite. Et sa vie parfaitement ennuyeuse. Une seule chose la sauve, la joyeuse famille Pétrus et sa légendaire pâtisserie. Miranda n'est d'ailleurs pas la seule à l'aimer. Il y aussi Wonderfood, le géant industriel. Mais pour d'autres raisons…

Ingrédients pour 6 pots de crèmes végétales au chocolat :

100g de chocolat noir à pâtisser
60cl de lait d'amande
50g de sucre en poudre
25g de Maïzena



© Anjuna Boutan

Préparation :

Verser le lait dans une casserole, avec le sucre et la Maïzena.

Bien mélanger.

Ensuite, ajouter le chocolat détaillé en morceaux, et porter le mélange à ébullition, sans cesser de battre.

À ce moment-là, prolonger la cuisson d'une à deux minutes, pour obtenir la consistance souhaitée, lorsque le mélange a suffisamment épaissi.

Transvaser dans les pots en verre et laisser refroidir à température ambiante. Enfin, entreposer au réfrigérateur au moins deux heures avant de déguster.



© Anjuna Boutan

Ingrédients pour 6 pots de crème au choco
6 personnes

40 g de Maïzena
4 c à s de cacao en poudre
80 gr de sucre
1 l de lait entier
120 g de chocolat noir



© Anjuna Boutan

Préparation :

Mélanger la maïzena, le cacao, le sucre et diluer avec 10 cl de lait froid dans un saladier.

Mélanger dans une casserole le lait restant et la crème liquide puis ajouter la préparation précédente. Faire bouillir et mélanger sans cesse jusqu'à épaississement.

Hors du feu, ajouter le chocolat coupé en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il fonde.

Pour finir, verser la crème dans des pots.
Laisser refroidir et placer au frais 1h minimum.



© Anjuna Boutan