

**Crème façon Danette au Thermomix**

 **Pour 12 petits pots**

**- 4** [**jaunes d'œufs**](https://recettes.de/jaune-d-oeuf)
**- 25 g de Maïzena ®**
**- 2 càc de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**
**- 80 g de sucre en poudre**
**- 1 litre de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **entier (1)**
**- 200 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**
**- 170 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)

.
Mettre dans le bol du robot les jaunes d'œufs, la [Maïzena](https://recettes.de/maizena), le cacao et le sucre en poudre.
Verser le lait.
Enclencher le bol sans mettre le gobelet.
Régler **14 min**/**90°C**/**vitesse 3**.
Ajouter le chocolat noir et le mascarpone.
Mixer **20 sec**/**vitesse 4**.
Répartir immédiatement la crème dans des petits pots.
Mettre un couvercle ou couvrir de papier film.
Laisser refroidir, puis déposer les pots au réfrigérateur pendant au-moins 4 heures (moi je préfère la veille).

Chef Momix dit que les crèmes se conservent 5 jours au réfrigérateur