

**Crème façon Danette au Thermomix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/10/creme-facon-danette-au-thermomix-p1120831-r.jpg) **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