

# CRÈME AU CHOCOLAT

Énergie	kcal	226
Lipides	g	22,6
Glucides	g	1,8 (2 parts)
Protéines	g	3,9

pour 1,8 g de glucides / 2 parts de glucides

INGRÉDIENTS*	Poudre de cacao sans sucre Van Houten®	g	2
	Beurre	g	8
	Crème fraîche 30 % MG	g	45
	Œuf battu	g	20



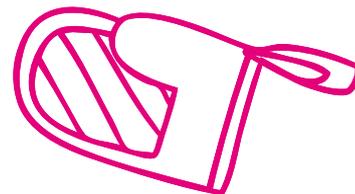
Difficulté ★★ | Préparation 10 min. | Cuisson 15 min.



Portion 1  
*Desserts*

## CRÈME AU CHOCOLAT

- Préchauffer le four à 160 °C (thermostat 5 - 6).
- Mélanger tous les ingrédients.
- Verser la préparation dans un plat préalablement graissé et le placer au bain-marie pendant 15 minutes.



\* Tous les calculs diététiques ont été réalisés par M<sup>me</sup> Grouazel et M<sup>me</sup> Chiquot, diététiciennes à l'hôpital Bicêtre