

# Crème au chocolat à l'avoine

---

*Pour 12 personnes*

*Saison : toute saison*

## Ingrédients :

- 1 litre boisson à l'avoine
- 6 c à s crème d'avoine (farine très fine)
- 6 c à s sucre complet canne
- 4 c à s cacao en poudre non sucre
- 2 c à s purée noisette non sucrée (ou purée amande)



## Préparation :

1. Prélever un peu de boisson à l'avoine, verser dans un récipient
2. Délayer avec la crème d'avoine et le chocolat en poudre
3. Fouetter (pâte homogène)
4. Ajouter purée noisettes
5. Chauffer reste de la boisson d'avoine dans une casserole
6. Ajouter le sucre
7. Dès la première ébullition, verser la première préparation
8. Mélanger à feu doux avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement tout en remuant
9. Verser la préparation dans des ramequins
10. Laisser refroidir
11. Mettre au réfrigérateur