

## Petites crèmes en chocolat sans gluten à la Lignac



Pour ces crèmes (6 petits ramequins):

- 150g de chocolat noir
  - 10 cl d'eau
  - 70g de sucre
- 25 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'oeuf

Faire fondre le chocolat au bain marie. Puis ajouter la crème liquide et les jaunes d'oeufs.

Dans une autre casserole, verser le sucre et l'eau, faire chauffer 4 à 5 minutes.

Laisser refroidir puis mélanger le sirop au chocolat.

Verser dans des petits ramequins et réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.