

Crèmes

Crème pâtissière chocolat whisky



1h25 **15 min** **10 min** **1h** **300**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la crème pâtissière

100 g **Chocolat noir**
4 **Oeuf(s) entier(s)**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
25 cl **Lait demi-écrémé**
110 g **Sucre semoule**
30 g **Maïzena**
30 g **Farine**
2 cl **Whisky**

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Casser les œufs au dessus d'un saladier puis verser le sucre et mélanger au fouet.
- 2 Ajouter la farine et mélanger à nouveau.
- 3 Verser la Maïzena puis mélanger.
- 4 Verser le lait et la crème dans une casserole, faire chauffer.
- 5 Une fois le lait chaud, en verser un peu dans le mélange. Délayer au fouet puis reverser le tout dans la casserole.
- 6 Fouetter jusqu'à ébullition, le mélange va épaissir. Une fois à ébullition, arrêter le feu.
- 7 Ajouter le chocolat coupé en morceaux puis mélanger pour bien l'incorporer au mélange.
- 8 Débarrasser immédiatement la crème dans un saladier pour stopper la cuisson. Bien racler à l'aide d'une maryse.
- 9 Filmer au contact pour éviter la formation d'une croûte. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, jusqu'à complet refroidissement de la crème.
- 10 Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur.
- 11 Retirer le film alimentaire, ajouter le Whisky. Bien

mélanger avec une maryse.