



Crèmes

Crème dessert au chocolat



2h40 **10 min** **30 min** **2h** **210**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de la crème dessert au chocolat

- 1 Chauffer le lait et la crème dans une casserole à feu moyen. Une fois le lait arrivé à ébullition le réserver.
- 2 Mélanger dans un saladier le sucre, le cacao et la maïzena. Ajouter les jaunes d'œufs et battre le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et léger.
- 3 Ajouter le lait à la crème en filet sans arrêter de remuer, le lait doit encore être chaud à ce moment-là, il ne faut pas attendre qu'il refroidisse.
- 4 Verser la préparation dans les moules.
- 5 Poser les moules dans un plat allant au four. Verser de l'eau dans le plat jusqu'à arriver environ à mi-hauteur des petits moules.
- 6 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C(Th.5) et laisser cuire pendant une trentaine de minutes en surveillant régulièrement, la cuisson des crème dépendant largement de la taille des moules et de leur matière.

2 c. à soupe **Cacao en poudre**

20 cl **Lait entier**

10 cl **Crème liquide (fleurette)**

4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

1 c. à café **Maïzena**

30 g **Sucre semoule**

Étape 2

Dressage

Après la cuisson laisser les crèmes au frais environ deux

1 Après la cuisson laisser les crèmes au frais environ deux heures. Au moment de servir répartir éventuellement un peu de cacao en poudre sur les crèmes et déguster sans attendre.