Crèmes

Crème à la vapeur au limoncello, coulis de chocolat

40 min	15 min	25 min	0	371
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème limoncello

- 130 ml **Limoncello**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 350 ml **Lait demi-écrémé**
- 80 g **Sucre semoule**
- 1 **Citron(s)**

Ingrédients pour la sauce chocolat

- 50 g **Chocolat noir**
- 15 ml **Huile de colza**
- 3 c. à soupe **Lait demi-écrémé**

Étape 1

Préparation des crèmes au limoncello

1. Préchauffer le cuit-vapeur pendant 10 minutes.
2. Zester le citron.
3. Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre, les zestes de citron et le limoncello.
4. Faire bouillir le lait et le verser sur le mélange précédent.
5. Verser la crème dans des ramequins. Couvrir de film étirable, faire quelques petits trous à l'aide de la pointe d'un couteau.
6. Cuire dans le cuit vapeur bien chaud pendant 15 à 20 minutes environ.
7. Les crèmes sont cuites lorsque le dessus est pris mais encore tremblotant.
8. Laisser refroidir à température ambiante et placer au frais pendant quelques heures.

Étape 2

Préparation de la sauce au chocolat et dressage

1. Juste avant de servir, fondre le chocolat avec le lait et

l'huile au bain-marie.

2. Une fois le chocolat complètement fondu, mélanger délicatement.
3. Verser un peu de sauce au chocolat chaude sur les crèmes et servir immédiatement.