



Crèmes

Crème à la vapeur au limoncello, coulis de chocolat



40 min 15 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

371

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.