Adèle Hugot

Crèmes

Crème au chocolat

2h45	20 min	25 min	2h	534
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du chocolat

1. Préchauffer le four à 165°C (Th.5-6).
2. Découper le chocolat en carrés à l'aide d'un couteau. Réserver.
3. Dans une casserole posée sur un feu vif, verser le lait et la crème.
4. Bien surveiller le mélange lait et crème sur le feu, car il monte très vite en température et risque d'accrocher.
5. Plonger les carrés de chocolat dans le mélange lait et crème.
6. Remuer avec une cuillère jusqu'à obtenir une consistance similaire à celle d'un chocolat chaud.
7. Attendre quelques instants avant de remuer pour que le chocolat ait le temps de fondre. Il n'en sera que plus facile à incorporer.

Étape 2

Incorporation des oeufs

1. Casser les oeufs puis séparer le blanc du jaune. Conserver les jaunes dans un saladier. Garder les blancs pour une autre recette.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème au chocolat

- 150 g **Chocolat noir**
- 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 15 cl **Lait entier**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 50 g **Sucre roux**

2. Verser de la cassonade sur les jaunes d'oeufs.
3. Remuer à l'aide d'un fouet.
4. Verser les jaunes un à un dans le récipient permet d'éviter l'incorporation accidentelle d'un oeuf pas frais.
5. Incorporer la moitié du chocolat fondu au mélange oeufs sucre et remuer à l'aide d'une cuillère.
6. Après avoir bien remué, verser le reste de chocolat et remuer à nouveau.

Étape 3

Cuisson au bain marie

1. Remplir un bac d'eau et y poser les ramequins qui accueilleront la crème au chocolat.
2. Ne pas trop remplir le bac d'eau pour tenir compte du volume des ramequins.
3. Verser la crème au chocolat dans les ramequins.
4. Placer le tout dans le four pour une cuisson de 25 minutes environ.

Étape 4

Dressage

1. Laisser reposer les ramequins de crème pendant 2 heures à température ambiante.
2. Placer les ramequins sur l'assiette de dressage, avec leur cuillère.