

Crèmes

Petits pots de crème au chocolat


3h25

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

1h10

CUISSON

2h

REPOS

428

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les petits pots de crème

150 g **Chocolat noir**
0.5 litre(s) **Lait entier**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
70 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la crème

- 1 Dans un saladier, ajouter les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre. Fouetter pour blanchir le mélange.
- 2 Dans une casserole, verser le lait et le faire bouillir.
- 3 A ébullition, stopper la cuisson. Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier puis verser le lait dessus. Mélanger doucement avec une maryse.
- 4 Finir en fouettant pour lisser le mélange.
- 5 Lorsque le chocolat est fondu, l'ajouter aux œufs en fouettant.
- 6 Pour un appareil bien lisse, le laisser reposer environ 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson des crème

- 1 Verser l'appareil dans un verre mesureur puis verser la préparation dans les petits pots au trois quart.
- 2 Dans un grand plat creux, disposer les pots et remplir d'eau tiède à mi-hauteur.
- 3 Enfourner pendant 1h15 à 100°C (Th.3).
Quand les petits pots ont une texture tremblotante au

- 4 centre, les sortir du four et les retirer du bain marie pour qu'ils refroidissent à température ambiante.
- 5 Une fois les petits pots refroidis, les fermer et les disposer au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les petits pots de crème du réfrigérateur, les ouvrir et servir.