William Lamagnère

Crèmes

Petits pots de crème au chocolat

3h25	15 min	1h10	2h	428
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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

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**

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.