Julien Gautier

Crèmes

Pot au chocolat, coulis de framboises

4h35	30 min	5 min	4h	257
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du pot au chocolat

1. Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre dans un cul de poule puis fouetter énergiquement pour les blanchir.
2. Porter le lait et la crème à ébullition dans une casserole.
3. Retirer du feu à ébullition et verser 1/4 du mélange dans les œufs blanchis en fouettant vivement.
4. Verser le reste du lait et de la crème petit à petit sans cesser de fouetter.
5. Verser la préparation dans une autre casserole et faire chauffer sur feu moyen tout en fouettant jusqu'à ce que la température atteigne 85°C.
6. Utiliser un thermomètre pour vérifier la température.
7. Retirer la casserole du feu puis mélanger très lentement la crème obtenue à l'aide d'une cuillère en bois pendant 5 minutes.
8. La crème doit devenir onctueuse.
9. Hacher le chocolat à l'aide d'un couteau scie et le mettre dans un cul de poule.
10. Verser la moitié de la crème chaude sur le chocolat en mélangeant doucement.
11. Verser le reste de la crème dès que le mélange est

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le pot au chocolat

- 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 62.5 g **Sucre semoule**
- 12.5 cl **Lait entier**
- 12.5 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 85 g **Chocolat noir**

Ingrédients pour le coulis de framboises

- 450 g **Framboise**
- 50 g **Sucre semoule**
- 4 feuille(s) **Menthe fraîche**

assez homogène.

12 Laisser refroidir la préparation en la remuant de temps en temps.

13 Répartir le mélange dans des verrines et laisser reposer au réfrigérateur pendant 4 heures.

Étape 2

Préparation du coulis de framboises

1 Garder quelques framboises pour la décoration et mettre le restant dans un blender avec le sucre puis mixer jusqu'à obtention d'une purée.

2 Filtrer la purée obtenue à travers un chinois au-dessus d'un bol et la garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les verrines de crème au chocolat du réfrigérateur et verser le coulis de framboises dessus.

2 Décorer avec des feuilles de menthe et des framboises entières. Servir.