

## Crèmes

# Crème tendre au chocolat



**6h25** **15 min** **10 min** **6h** **361**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

### Ingrédients pour la crème tendre

125 g **Chocolat noir**  
50 cl **Crème liquide (fleurette)**  
100 g **Sucre semoule**  
5 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**

### Étape 1

#### Préparation de la crème tendre au chocolat

- 1 Verser les jaunes d'oeufs dans un saladier et ajouter le sucre. Blanchir le mélange avec un fouet.
- 2 Verser la crème dans une casserole, faire chauffer sur feu vif. La crème ne doit pas bouillir.
- 3 Lorsqu'elle fume, la verser sur les jaunes d'oeufs tout en fouettant.
- 4 Remettre la casserole sur le feu, verser le mélange dedans. Faire cuire en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 5 Placer le chocolat coupé en petits morceaux dans un saladier.
- 6 Vérifier la cuisson de la crème anglaise en passant le doigt sur la cuillère en bois. Si le trait reste, elle est cuite.
- 7 Verser la crème anglaise sur les morceaux de chocolat puis, mélanger avec une cuillère en bois pour amalgamer le tout.
- 8 Une fois le mélange lisse, répartir dans de jolis bols à l'aide d'un pochon, verser le reste dans un plat.
- 9 Couvrir les bols et le plat avec du film alimentaire, réserver au réfrigérateur pendant 6 heures.

- 10** Sortir le bol et le plat du réfrigérateur puis ôter le film alimentaire.
- 11** Passer une cuillère à soupe sous l'eau chaude et l'essuyer.
- 12** Racler la surface du chocolat contenu dans le plat pour réaliser une quenelle, la déposer dans le bol sur la crème.