Christina Lee

Crèmes

Crème au chocolat maltée et mousse de lait à la vanille

4h40	30 min	10 min	4h	539
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème au chocolat

1. Verser dans un saladier la maïzena, le sucre et les oeufs entiers et les jaunes d'oeufs. Mélanger au fouet.
2. Puis verser la crème liquide tout en continuant à mélanger. Réserver.
3. Verser le lait dans une casserole. Ajouter la poudre de malt.
4. Ajouter le sucre et la poudre de cacao. Mettre sur le feu et mélanger au fouet. Puis arrêter de mélanger et laisser le mélange monter à ébullition.
5. Quand le mélange commence à frémir sur les bords, éteindre le feu et fouetter à nouveau.
6. Verser doucement le chocolat chaud dans le saladier contenant les oeufs et la crème, tout en fouettant.
7. Reverser ce mélange dans une casserole propre. Rallumer le feu et mélanger sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe.
8. Quand le mélange bout, continuer à fouetter pendant une à deux minutes pour que la maïzena ait le temps de cuire.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la préparation à la crème

30 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Oeuf(s) entier(s)**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
30 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Maïzena**

Ingrédients pour la préparation au malt

25 cl **Lait demi-écrémé**
80 g **Chocolat noir**
50 g **Malt**
1 c. à soupe **Cacao en poudre**

Ingrédients pour la mousse de lait

25 cl **Lait demi-écrémé**
20 cl **Eau**
50 g **Sucre semoule**

9 Ensuite éteindre le feu et ajouter le chocolat. Mélanger.

10 Verser la crème au chocolat dans un chinois posé sur un autre saladier. Fouler la crème avec une maryse pour l'aider à passer.

11 Filmer la crème au contact puis la mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Étape 2

Finalisation de la crème au chocolat

1 Couper une gousse de vanille dans la longueur, l'ouvrir et gratter les graines avec la pointe du couteau.

2 Mettre les graines de vanille dans le ramequin contenant le sucre.

3 Verser de l'eau dans une casserole. Ajouter le mélange sucre et vanille, puis la gousse entière. Mettre sur feu moyen vif et mélanger.

4 Une fois le sucre fondu, éteindre le feu et retirer la gousse de vanille. Laisser refroidir.

5 Verser la crème liquide dans un saladier. Fouet énergiquement jusqu'à la monter en chantilly.

6 Attention à ne pas la fouetter trop longtemps. La crème est prête quand elle forme un pic sur le fouet.

7 Après 4 heures passées au réfrigérateur, sortir la crème au chocolat et retirer le film.

8 Commencer par mélanger la crème au chocolat avec le fouet pour la détendre. Puis ajouter un peu de crème fouettée et continuer à mélanger.

9 Pour mélanger, il faut remuer délicatement en faisant un mouvement circulaire, tout en récupérant la crème au fond et en tournant le saladier en même temps.

10 Puis ajouter le reste de crème fouettée et terminer l'incorporation.

Étape 3

Préparation de la mousse de lait

1 Verser le sirop dans un saladier.

2 Ajouter le lait.

3 Prendre le siphon. L'ouvrir et verser le mélange lait et sirop dedans.

4 Visser le couvercle. Puis insérer les cartouches de gaz.

5 Bien secouer le siphon pour incorporer le gaz avec la préparation.

Étape 4

Dressage

1 Mettre de la crème au chocolat dans un verre avec une cuillère. Le remplir environ à moitié.

2 Bien secouer le siphon. Puis le renverser, tête vers le bas, et presser doucement jusqu'à remplir le verre.

1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la crème fouettée

30 cl **Crème liquide (fleurette)**