

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.

1 Gousse(s) de vanille

**Ingrédients pour la
crème fouettée**

30 cl **Crème liquide
(fleurette)**

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.