



## Crèmes

# Crème chocolat-chantilly



**4h25** **10 min** **15 min** **4h** **449**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la crème

175 g **Chocolat noir**  
35 cl **Lait entier**  
6 cl **Crème fraîche épaisse**  
5 cl **Crème liquide (fleurette)**  
4 c. à soupe **Sucre roux**  
1 c. à soupe **Cacao en poudre**  
1 c. à soupe **Maïzena**  
2 c. à soupe **Sucre glace**

### Étape 1

#### Préparation

- 1 A l'aide de la râpe, tailler le chocolat noir en copeaux grossiers et le réserver.
- 2 Mélanger dans un bol le lait et la crème épaisse. Fouetter énergiquement pour dissoudre la crème.
- 3 Verser dans une casserole le sucre, le cacao, la maïzena et mélanger le tout.
- 4 Ajouter petit à petit le mélange de lait-crème en remuant bien.

### Étape 2

#### Cuisson

- 1 Mettre à feu moyen et remuer régulièrement jusqu'à ébullition.
- 2 Une fois à ébullition, prolonger la cuisson de 3 ou 4 minutes en remuant constamment. Bien attendre que la préparation épaississe (consistance d'une mayonnaise bien ferme).
- 3 Enlever alors du feu et ajouter le chocolat noir qui va fondre dans la préparation. Mélanger à la cuillère en soulevant bien pour faire émulsionner le tout.

- 4 Transférer dans un saladier et laisser reposer au réfrigérateur pendant 3 ou 4 heures.

### Étape 3

#### Préparation de la chantilly

- 1 Mettre en même temps au frais un bol vide.
- 2 Après cette période de repos, verser dans le bol bien froid la crème fraîche liquide, le sucre glace et battre le tout en une chantilly bien ferme.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Avant le servir, retirer la fine pellicule qui s'est formée sur la préparation au chocolat.
- 2 Verser quelques cuillères à soupe de crème au chocolat.
- 3 Ajouter une cuillère à soupe de chantilly et mélanger très légèrement de façon à obtenir un joli dessin.