

Crèmes

Pot au chocolat, coulis de framboises



4h35 **30 min** **5 min** **4h** **257**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

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.