

Crèmes

Crème au chocolat



2h45 **20 min** **25 min** **2h** **534**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème au chocolat

150 g **Chocolat noir**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
15 cl **Lait entier**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Sucre roux**

Étape 1

Préparation du chocolat

- 1 Préchauffer le four à 165°C (Th.5-6).
- 2 Découper le chocolat en carrés à l'aide d'un couteau. Réserver.
- 3 Dans une casserole posée sur un feu vif, verser le lait et la crème.
- 4 Bien surveiller le mélange lait et crème sur le feu, car il monte très vite en température et risque d'accrocher.
- 5 Plonger les carrés de chocolat dans le mélange lait et crème.
- 6 Remuer avec une cuillère jusqu'à obtenir une consistance similaire à celle d'un chocolat chaud.
- 7 Attendre quelques instants avant de remuer pour que le chocolat ait le temps de fondre. Il n'en sera que plus facile à incorporer.

Étape 2

Incorporation des oeufs

- 1 Casser les oeufs puis séparer le blanc du jaune. Conserver les jaunes dans un saladier. Garder les blancs pour une autre recette.

- 2 Verser de la cassonade sur les jaunes d'oeufs.
- 3 Remuer à l'aide d'un fouet.
- 4 Verser les jaunes un à un dans le récipient permet d'éviter l'incorporation accidentelle d'un oeuf pas frais.
- 5 Incorporer la moitié du chocolat fondu au mélange oeufs sucre et remuer à l'aide d'une cuillère.
- 6 Après avoir bien remué, verser le reste de chocolat et remuer à nouveau.

Étape 3

Cuisson au bain marie

- 1 Remplir un bac d'eau et y poser les ramequins qui accueilleront la crème au chocolat.
- 2 Ne pas trop remplir le bac d'eau pour tenir compte du volume des ramequins.
- 3 Verser la crème au chocolat dans les ramequins.
- 4 Placer le tout dans le four pour une cuisson de 25 minutes environ.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser reposer les ramequins de crème pendant 2 heures à température ambiante.
- 2 Placer les ramequins sur l'assiette de dressage, avec leur cuillère.