

Gâteaux et desserts au chocolat

Crème tendre au chocolat et sauce coco-safran



6h40 **30 min** **10 min** **6h** **553**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la crème tendre

50 cl **Crème liquide (fleurette)**
125 g **Chocolat noir**
100 g **Sucre semoule**
5 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Ingrédients pour la sauce coco safran

200 g **Fromage blanc**
50 g **Crème de coco**
50 g **Sucre roux**
1 pincée(s) **Safran**

Étape 1

Préparation de la crème anglaise

- 1 Verser les jaunes d'oeufs dans un saladier et ajouter le sucre. Blanchir le mélange avec un fouet.
- 2 Verser la crème dans une casserole, faire chauffer sur feu vif. La crème ne doit pas bouillir.
- 3 Lorsqu'elle fume, la verser sur les jaunes d'oeufs tout en fouettant.
- 4 Remettre la casserole sur le feu, verser le mélange dedans. Faire cuire en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 5 Placer le chocolat coupé en petits morceaux dans un saladier.
- 6 Vérifier la cuisson de la crème anglaise en passant le doigt sur la cuillère en bois. Si le trait reste, elle est cuite.
- 7 Verser la crème anglaise sur les morceaux de chocolat puis, mélanger avec une cuillère en bois pour amalgamer le tout.
- 8 Une fois le mélange lisse, répartir dans de jolis bols à l'aide d'un pochon, verser le reste dans un plat.

- 9 Couvrir les bols et le plat avec du film alimentaire, réserver au réfrigérateur pendant 6 heures.

Étape 2

Préparation de la sauce coco safran

- 1 Dans un saladier, verser le fromage blanc avec une maryse, ajouter la crème de coco et la cassonade. Mélanger au fouet.
- 2 Saupoudrer de safran et mélanger avec le fouet.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le bol et le plat du réfrigérateur puis ôter le film alimentaire.
- 2 Passer une cuillère à soupe sous l'eau chaude et l'essuyer.
- 3 Racler la surface du chocolat contenu dans le plat pour réaliser une quenelle, la déposer dans le bol sur la crème.
- 4 Dresser la sauce au safran dans un petit récipient, le disposer sur une assiette avec le bol de crème. Servir aussitôt.