

CRÈMES AU CHOCOLAT

Juillet 2004 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 5 œufs
- ★ 1 cuillère à soupe de chocolat instantané (100 % cacao)
- ★ 1 tablette de chocolat noir pour pâtisserie (150 g)

Ustensiles : 2 Casseroles, 2 jattes, 4 ramequins, Grand plat, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,35 € (soit 0,59 € par personne)



Recette :

Verser le lait dans une casserole, ajouter le cacao en poudre et porter à ébullition en tournant continuellement. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Porter à ébullition une casserole d'eau, et maintenir à frémissement. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes dans deux jattes différentes, ajouter le sucre en poudre aux jaunes et battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait chaud lentement en mince filet en remuant.

Remplir les ramequins avec cet appareil. Dans un grand plat en terre verser l'eau chaude, y déposer les ramequins et enfourner ce bain-marie pour 30 minutes. La crème ne doit bouillir à aucun moment.

Laisser les ramequins refroidir hors du four. Mettre au réfrigérateur, parsemer de copeaux de chocolat noir au moment de servir (racler la tablette avec un couteau ou un économe) et servir bien frais accompagnée de *tuiles aux amandes*.

i Les blancs d'œufs peuvent servir à fabriquer des *meringues* ou des *rochers à la noix de coco*.

Boisson :

Un vin doux naturel, un Banyuls traditionnel servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.