

CRÈMES AU CHOCOLAT NOIR

Décembre 2004 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 50 cl de lait demi-écrémé
- ★ 80 g de chocolat noir à plus de 70% de cacao
- ★ 80 g de sucre brun
- ★ 4 œufs
- ★ 40 g de chocolat instantané à 100% de cacao
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)

Ustensiles : 2 Casseroles, Jatte, 4 ramequins, Grand plat à gratin, Fouet, Passoire

Préparation : 10 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,30 € (soit 0,58 € par personne)



Recette :

Verser le lait dans une casserole, ajouter le chocolat instantané, le sucre vanillé, la cassonade, le chocolat noir coupé en petits morceaux et porter à frémissement en mélangeant continuellement. Laisser tiédir. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) une dizaine de minutes. Porter à ébullition une grosse casserole d'eau, et maintenir à frémissement. Dans une jatte placer un œuf entier et les jaunes des 3 autres, battre au fouet. Verser dans le lait chocolaté, bien homogénéiser. Transvaser cette crème dans les ramequins à travers une petite passoire. Dans un grand plat en terre cuite verser l'eau chaude, y placer les ramequins et enfourner ce bain marie pour 40 minutes en veillant à ce que la crème ne bout à aucun moment.

Laisser la crème refroidir hors du four. Mettre au réfrigérateur et servir très frais accompagnée de *langues de chat* ou de *crêpes dentelles*.

Boisson :

Une Blanquette de Limoux servie à 8°C. (*)

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