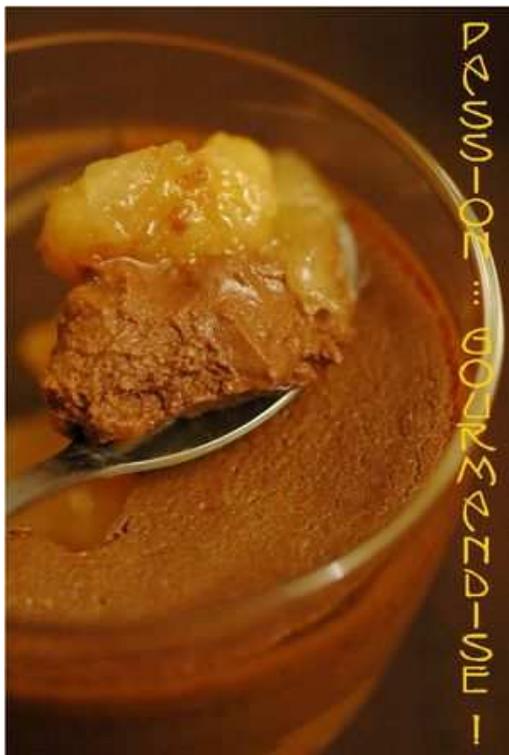


CREME AU CHOCOLAT SUR COMPOTEE DE FRUITS D'AUTOMNE

Pour 2 personnes

Préparation : 10 + 5 min

Cuisson : 15 + 30 à 40 min



Compotée de fruits d'automne (il y en aura un peu trop mais le reste se mangera facilement tel que)

1 coing

1 pomme

1 poire

1 jus de citron

**150 g de sucre blond de canne
cannelle**

Crème au chocolat

150 g de chocolat noir

25 cl de lait

1 œuf entier

2 jaunes d'œuf

1 cuillère à soupe de crème fraîche

30 g de sucre blond de canne

- 1 Eplucher le coing, le couper en dés et l'arroser du jus de citron. Le mettre dans une casserole avec le sucre et la cannelle. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10 min. Eplucher la pomme et la poire, les couper en dés puis les ajouter au coing et laisser cuire 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ôter les fruits avec une écumoire, les réserver dans un bol et faire réduire le jus de cuisson des fruits jusqu'à ce qu'il soit sirupeux. Arrêter le feu et remettre les fruits dedans puis répartir dans les verrines.
- 2 Préchauffer le four à 180°C.
- 3 Faire fondre le chocolat cassé en morceaux et le lait à feu très doux ou au bain-marie.
- 4 Fouetter vivement l'œuf entier, les jaunes d'œufs avec le sucre et la crème fraîche.
- 5 Mélanger le lait chocolaté à l'appareil œuf-sucre-crème. Répartir sur la compotée.
- 6 Faire cuire 30 à 40 min au bain-marie (déjà chaud) selon la taille des verrines. La crème doit être prise.
- 7 Laisser refroidir puis mettre au frais au moins deux heures pour déguster bien frais.