

# PETITES CREMES ONCTUEUSES AU CHOCOLAT



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 min

✓ **Cuisson** : 20 min

✓ **Repos** : 2 h

✓ **Ingrédients**

**pour 6 personnes**

- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 180 g de chocolat noir
- 25 cl de crème liquide entière
- 25 cl de lait entier



✓ **Préparation** :

1. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

2. Placez le chocolat sur une grande planche à découper et hachez-le à l'aide d'un grand couteau. Réservez dans un saladier.

3. Versez le lait et la crème dans une casserole et portez à ébullition. Retirez du feu et versez le mélange lait/crème sur les jaunes d'œufs tout en mélangeant au fouet. Une écume blanche apparaît en surface.

4. Remettez le mélange dans la casserole et faites épaisir à feu très doux sans cesser de remuer, en formant des 8 avec une cuillère en bois. Retirez du feu lorsque l'écume blanche a disparu et que la crème nappe le dos de la cuillère.

5. Versez la crème tout doucement sur le chocolat, tout en mélangeant. Lorsque le chocolat est bien fondu, versez la préparation dans des petits ramequins individuels et réservez au frais pendant 2 h.

www.audalacuisine.com