

# Petites crèmes au chocolat



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation :** 15 minutes
- ✓ **Cuisson :** 15 minutes
- ✓ **Repos :** 2 heures

## ✓ **Ingrédients**

### **pour 6 personnes :**

- 150 g de chocolat noir
- 200 ml de lait
- 200 ml de crème liquide entière
- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 2 pincées de vanille en poudre



## ✓ **Préparation :**

Râpez le chocolat. Réservez dans un saladier.

Dans un autre saladier, battez les jaunes d'œuf avec le sucre. Dans une casserole, faites chauffer la crème et le lait à feu moyen avec la vanille. Lorsque le mélange commence à bouillir, versez-le petit à petit sur les jaunes d'œuf en mélangeant au fouet.

Remettez le tout dans la casserole et faites chauffer doucement en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois, jusqu'à obtenir une consistance de crème anglaise : la crème doit napper la cuillère.

Retirez du feu et versez la crème sur le chocolat en plusieurs fois. Mélangez bien au fouet jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

Versez la crème dans des petits ramequins et laissez reposer pendant 2 heures au frais.

www.audalacuisine.com