

11

11

Petites crèmes 3 chocolats

pour 4 personnes

 10 min |  20 à 40 min |  2 h minimum

Ingrédients

Petites crèmes au chocolat noir :

- 20 g de chocolat noir à 66 %
- 250 g de lait
- 60 g de crème liquide
- 1/2 gousse de vanille
- 40 g de sucre
- 60 g de jaunes d'œufs

Petites crèmes au chocolat au lait :

- 25 g de chocolat au lait à 40 %
- 250 g de lait
- 60 g de crème liquide
- 1/2 gousse de vanille
- 35 g de sucre
- 60 g de jaunes d'œufs

Petites crèmes au chocolat blanc :

- 30 g de chocolat blanc
- 250 g de lait
- 60 g de crème liquide
- 1/2 gousse de vanille
- 30 g de sucre
- 60 g de jaunes d'œufs

Cette recette est extraite de la LEÇON de cuisine 3 chocolats pour en savoir plus [cliquer ici](#)

COOK' LEÇON

CETTE RECETTE EST OFFERTE PAR cookboutic.fr

JUILLET 2008 / 08

21 | PETITES CRÈMES 3 CHOCOLATS



01. Préchauffez le four à 90-100 °C (th. 1). Préparez chaque crème de la même manière : pesez tous les ingrédients.

02. Versez le lait et la crème dans une casserole.

03. Grattez la 1/2 gousse de vanille. Ajoutez les graines dans la casserole. Portez à ébullition en remuant.



04. Versez le sucre dans un saladier. Ajoutez les jaunes d'œufs. Mélangez.

05. Retirez la casserole du feu. Ajoutez le chocolat dans le liquide bouillant.

06. Remettez sur le feu. Portez à ébullition en remuant.



07. Versez sur les jaunes sucrés en remuant, sans fouetter.

08. Retirez avec une cuillère la mousse qui s'est formée.

09. Emplissez les pots. Laissez cuire de 20 à 40 min au four. Laissez refroidir, filmez puis laissez reposer 2 h au moins au réfrigérateur.

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Inutile !

Inutile de préparer un bain-marie lorsque les crèmes cuisent à 100 °C maximum car elles ne risquent pas d'atteindre le point d'ébullition. Au besoin, vérifiez la température de votre four avec un thermomètre spécial.

La cuisson ?

Le temps de cuisson peut varier du simple au double selon la contenance et la forme des récipients utilisés (petits pots hauts, ramequins larges...). Vérifiez la cuisson de temps en temps : les crèmes doivent être encore un peu tremblotantes à la sortie du four.

Frais, très frais

Ces petits pots de crème se dégustent très frais... mais non glacés.

Précautions à prendre

Déposez les récipients sur une plaque allant au four avant d'y verser la crème. Pour verser dans des pots hauts, utilisez un pichet verseur.



Autre présentation

Cette recette est extraite de la LEÇON de cuisine 3 chocolats pour en savoir plus [cliquer ici](#)