

Petits pots de crème au chocolat

CUISIMAGES

Réf :
5702

Type :
Crème

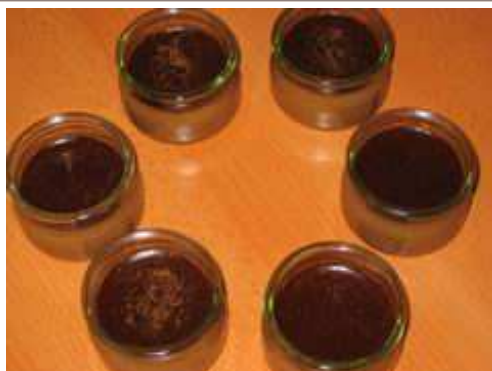
Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
90 min
A 90°C

Coût :


Difficulté :


Origine :

Ingrédients pour 6 personnes

- 4 œufs
- 250 ml de crème liquide entière
- 100 ml de lait
- 100 g de chocolat



Préchauffez le four à 90°C pendant 15 min.

Mélangez la crème entière et le lait dans une casserole et portez les à ébullition.

Hors du feu, ajoutez le chocolat en morceaux ...

... laissez le fondre doucement puis mélangez au fouet.

Dans un saladier, cassez 2 œufs et ajoutez 2 jaunes d'œufs.

Battez les œufs en omelette.

Ajoutez ensuite à la crème au chocolat et mélangez bien le tout.

Versez la crème dans des petits pots ou ramequins allant au four.

Enfournez pendant 90 min à 90°C.

La crème doit être compacte et onctueuse.



Conseils
Variante
Vins

Si la crème n'est pas compacte au milieu, enfournez à nouveau pendant 10 à 15 min