

Bûchettes Choco Pralin

CUISIMAGES

Réf :
5801

Type :
Glaces

Préparation :
30 min
Repos: 1 nuit

Cuisson :
10 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6/8 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de pralin (gardez 1 cuillère à soupe pour la décoration)
- 3 œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 200 ml de crème liquide entière
- 200 ml de lait



Faites bouillir le lait.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez les jaunes avec le sucre en battant vigoureusement à l'aide d'un fouet. Le mélange doit blanchir et doubler de volume.



Versez le lait chaud petit à petit tout en continuant à mélanger, et lavez la casserole.

Versez à nouveau dans la casserole et faites cuire à feu doux, en remuant à l'aide d'une spatule en bois.



Arrêtez la cuisson lorsque la crème nappe la spatule (Attention : ne faites pas bouillir).

Cassez le chocolat en morceaux et ajoutez le dans la crème chaude.



Couvrez et laissez fondre pendant 5 min puis mélangez.

Ajoutez le pralin et mélangez à nouveau.



Montez la crème en chantilly.

Incorporez la dans la crème au chocolat pralin à l'aide d'une spatule en bois.



Le mélange doit être uniforme.

Versez la crème dans des moules et entreposez une nuit au congélateur.

Démoulez et décorez de pralin, meringue et nougatine...



Conseils
Variante
Vin

Pour réussir la crème chantilly il faut que la crème et le saladier soient bien froids.