

# Crème aux œufs au chocolat

## Quantité

2 personnes

## Ingrédients

- 3 jaunes d'œufs
- 120 g de chocolat
- 30 g de sucre
- 150 g de lait
- 150 g de crème liquide entière



## Préparation

1. Hachez le chocolat dans un grand bol ;
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un bol pour dissoudre le sucre ;
3. Portez à ébullition le lait et la crème dans une casserole ;
4. Versez le liquide chaud sur le mélange jaune/sucre, mélangez, et reversez dans la casserole ;
5. Faites alors cuire comme une crème anglaise (cuisson à la nappe : une fois la bonne température atteinte, la sauce doit napper le dos d'une cuillère ; cuisson avec thermomètre, jusqu'à 83°C) ; il faut éviter de chauffer de trop le mélange, sinon les jaunes vont coaguler ;
6. Filtrez la crème une fois cuite ;
7. Versez la moitié de la crème encore chaude sur le chocolat ;
8. Laissez reposer 5 min le temps que le chocolat fonde, puis mélangez à la spatule ;
9. Ajoutez le restant de crème anglaise et homogénéisez ;
10. Répartissez la préparation dans des ramequins, et laissez refroidir au réfrigérateur au moins 2h ;
11. Dégustez bien frais !

