

Recette : Crème Dessert Onctueuse au Chocolat

Informations pratiques

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Temps de repos : 3 heures au réfrigérateur
- Nombre de portions : 4 personnes

Ingrédients

- 500 ml de lait entier
- 100 g de chocolat noir pâtissier (minimum 55% de cacao)
- 40 g de sucre en poudre
- 20 g de fécule de maïs (Maïzena)
- 1 pincée de sel

Matériel nécessaire

- Casserole à fond épais
- Fouet manuel
- Bol ou saladier
- 4 verrines ou ramequins

Étapes de préparation

- Délayez la fécule de maïs dans 50 ml de lait froid prélevés sur la quantité totale.
- Faites chauffer le reste du lait avec le sucre dans la casserole à feu moyen.
- Ajoutez le chocolat concassé dans le lait chaud et mélangez au fouet jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.
- Versez le mélange lait-fécule dans la casserole tout en fouettant énergiquement.
- Continuez la cuisson à feu doux pendant 2 à 3 minutes sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Versez la préparation dans les verrines et laissez refroidir à température ambiante.
- Placez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant de déguster.

Conseils du chef

- Pour une texture plus gourmande, remplacez 100 ml de lait par de la crème liquide entière.
- Ajoutez une pincée de fleur de sel en fin de cuisson pour rehausser le goût du chocolat.
- Décorez avec quelques copeaux de chocolat ou des noisettes torréfiées juste avant de servir.