



# Crème au Chocolat



**Temps de préparation : 15mn**  
**Temps de cuisson : 45mn**  
**Temps Total : 2h**

**Difficulté : Facile**

**Budget : Faible**

## Ingrédients pour 6 pots

- > 13 cl de lait
- > 90 gr de pistoles de chocolat noir (type 66% caraïbe Valrhona)
- > 20 cl de crème liquide à température ambiante
- > 3 jaunes
- > 65 gr de sucre en poudre

## Matériels particuliers

- > 6 ramequins en verre

## Préparation

Faire chauffer le lait dans une casserole puis ajouter le chocolat. Bien remuer pour faire fondre le chocolat puis ajouter la crème liquide. Bien homogénéiser la préparation.

Mélanger les jaunes avec le sucre puis verser la préparation précédente et bien mélanger le tout pour obtenir une belle crème onctueuse et homogène. Passer la préparation au chinois pour supprimer les impuretés et laisser reposer pendant 1h.

Préchauffer le four à 165°C et faire bouillir de l'eau.

Si de la mousse s'est formée sur le dessus de la préparation la retirer délicatement à l'aide d'une cuillère.

Verser la préparation dans les ramequins de façon équivalente dans chaque ramequin, placer les dans un plat à four et verser de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur des ramequins puis couvrir d'une feuille de papier aluminium pour éviter la formation d'une pellicule dure à la surface lors de la cuisson.

Enfourner pour 30 mn environ. La crème doit être prise au bord mais encore tremblotante au centre.

La cuisson terminée, retirer les ramequins du plat et les laisser refroidir complètement, puis les placer au frais pendant au moins 2 heures en couvrant d'un film cuisson.

## Astuces

Avec le blanc des œufs, n'hésitez pas à faire de délicieuses madeleines qui se accompagneront ces sublimes crèmes au chocolat.