

# Crèmes dessert maison au chocolat noir

Un soir je suis rentrée tard du travail avec l'envie de manger quelque chose de sucré, de préférence au chocolat et surtout rapide à faire. Petit check dans les placards et c'est comme ça qu'est né cette crème. Croyez-moi, vous n'allez plus jamais acheter de crèmes industrielles. C'est aussi simple et rapide à faire que c'est bon. C'est même encore meilleur le lendemain.

J'ai utilisé du chocolat noir Cacao Barry Equateur à 76% de cacao. Ce chocolat ça a été un coup de cœur pour moi. Je l'ai choisi un peu au hasard mais c'est un délice. Vraiment pas trop amer, on a bien le goût du cacao. Je m'éclate vraiment à faire des desserts avec.

---

**6 personnes – \* – 2h30**



## ◆ Crèmes dessert

- ◆ 500g de lait
- ◆ 2 gros oeufs
- ◆ 20g de maïzena
- ◆ 110g de chocolat noir
- ◆ 50g de sucre

---

## **Vous aurez besoin de :**

- ◇ Une casserole
  - ◇ Un fouet
  - ◇ Un cul-de-poule
- 

### **[30min+2h de repos]**

1. Dans une casserole, faites bouillir le lait.
2. Pendant que le lait chauffe, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
3. Ajoutez ensuite la maïzena et fouettez le tout pour rendre l'appareil homogène.
4. Une fois que le lait bout, versez-le sur le mélange précédent et remettez le tout dans la casserole sur feu doux pour faire épaissir. Ne cessez jamais de fouetter sinon la crème risque de brûler au fond de la casserole.
5. Faites épaissir jusqu'à obtenir une crème onctueuse. La texture est légèrement moins prise qu'une crème pâtissière car elle continue de figer en refroidissant.
6. Versez votre crème sur votre chocolat concassé (ou vos pistoles de chocolat si elles sont suffisamment fines) dans votre cul-de-poule.
7. Fouettez pour homogénéiser la crème.
8. Filmez au contact et laissez refroidir à température ambiante pendant une heure.
9. Versez dans des ramequins et laissez prendre au frais



une heure minimum.

**Enjoy** ☐