

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT



Recette pour environ 6 portions

Temps de préparation: 50 min

Difficulté: moyenne

Mise en place et préparation: environ 15 min

Cuisson au four: environ 20 à 25 min

Matériel: 6 ramequins, chalumeau, saladier, fouet

2 jaunes d'œuf
30g de sucre
75 ml de lait
125 ml de crème épaisse
½ gousse de vanille
100g de chocolat Cailler
Cuisine Noir 64%
Sucre pour le caramel

Préparation

1. Faire chauffer la crème et le lait avec la gousse de vanille.
2. Mélanger délicatement le sucre avec les jaunes d'œuf dans un saladier à part.
3. Verser délicatement la crème bouillie dans la préparation puis ajouter les morceaux de chocolat jusqu'à ce qu'ils soient fondus.
4. Filtrer le mélange.
5. Verser le mélange dans des petits ramequins.

Cuisson

1. Mettre au four à 100° C pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait légèrement épaissi.
2. Une fois la préparation refroidie, la saupoudrer de sucre et la faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Conseil: pour réduire le temps de cuisson, il est possible de faire chauffer le mélange obtenu au bain marie jusqu'à 60° C avant de le verser dans les ramequins.

Conseil: si le four est très puissant, mettre les ramequins au bain-marie dans le four afin que la crème ne coagule pas. Suggestion: en l'absence d'équipement nécessaire pour faire un bain-marie au four, déposer les ramequins dans un moule allant au four puis remplir le moule aux 2/3 d'eau chaude.