

Crème au chocolat et baies de Timur

Ingrédients pour 4 personnes :

3 jaunes d'oeufs

Difficulté : Facile

50 g de sucre

Préparation : 20 min

25 cl de lait

Réfrigération : 2 h

Cuisson : 10 min env

25 cl de crème fraîche liquide

180 g de pastilles de chocolat

1,5 cuil à café de baie de Timur

Préparation :

Séparez le blanc du jaune des oeufs ajoutez le sucre et blanchissez le tout en les fouettant énergiquement.

Versez le lait, la baie de Timur et la crème liquide dans une casserole et chauffez sur feu moyen.

Quand le mélange commence à bouillir, mettez sur feu doux et laissez mijoter encore quelques minutes.

Passez le mélange dans une passoire

Versez un peu de lait sur les oeufs blanchis tout en mélangeant et reversez le tout dans la casserole

Laissez cuire à feu doux sans vous arrêter de mélanger jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Quand elle atteint la consistance crémeuse que vous souhaitez, stoppez la cuisson.

Concassez les petites de chocolat

Incorporez les morceaux de chocolat dans la crème tout en mélangeant. Une fois intégré, versez la crème dans des ramequins.

Placez les crèmes au réfrigérateur pour bien 2 h afin de les fixer.

Vous reste plus qu'à les déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!