

Crème brûlée au chocolat amer



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



45 minutes



Facile

INGREDIENTS

60 cl de crème liquide
150 gr de chocolat amer à 70%
6 oeufs

55 gr de sucre
15 gr de cacao en poudre
cassonade

MATERIEL NECESSAIRE

4 ramequins

1 chalumeau de cuisine

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 2- Dans une casserole faire chauffer la crème avec le cacao.
- 3- Clarifier les œufs. Fouetter les jaunes et le sucre puis verser dessus la crème et bien mélanger. Ajouter le chocolat fondu.
- 4- Répartir dans les ramequins et cuire au four à 120° 45min. Vérifier la cuisson en remuant les ramequins, la crème ne doit plus bouger. Mettre les crèmes à refroidir 2 heures au minimum.
- 5- Saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau.

CONSEILS ET ASTUCES

Si on veut une crème plus légère on remplacera la moitié de la crème liquide par du lait.

Alice Délice

