

les recettes d'Alice

Crème brûlée Au chocolat



6



France



4 saisons



**



**



50 min



15min

INGREDIENTS

200g de pépites de chocolat
noir

150g de sucre en poudre
6 jaunes d'œufs

30cl de lait entier

50cl de crème liquide entière

Cassonade

MATERIEL NECESSAIRE

Cul de poule- Cassolette – chalumeau de cuisine

PREPARATION ET REALISATION

La veille

Dans un cul de poule en inox fouettez énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban jaune **clair**. Faites chauffer la crème et le lait dans une casserole moyenne jusqu'à la première ébullition, incorporez les pépites de chocolat. Lorsque le chocolat est bien fondu, versez la préparation sur le mélange œuf sucre sans cesser de mélanger.

Répartissez la crème dans les cassolettes et enfournez 50 minutes au bain marie. Vérifier la cuisson à 40 minutes*. Laissez refroidir avant de placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour J

Avant de servir, parsemez les crèmes de cassonade et faites-les caraméliser à l'aide du chalumeau. Servez aussitôt.

CONSEILS ET ASTUCES

*Le crème ne doit être ni trop liquide ni ferme en fin de cuisson. Secouez légèrement les cassolettes pour vérifier, la crème doit être tremblantes et juste prises.

Alice Délice

