

les recettes d'Alice

Petits pots vanille et chocolat



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



40 minutes



facile

Ingrédients

150 gr de chocolat
8 jaunes
50 cl de crème
120 gr de sucre
50 cl de lait

1 gousse de vanille

Matériel nécessaire

Des petits pots où des tasses à café hautes

Préparation et réalisation

- 1- Faire bouillir 25 cl de lait et 25 cl de crème avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Blanchir 4 jaunes et 60 gr de sucre puis verser les liquides dessus en remuant. Répartir dans les pots.
- 2- Faire bouillir le reste de lait et de crème. Ajouter le chocolat râpé. Blanchir 4 jaunes et 60 gr de sucre puis verser les liquides dessus en remuant. Répartir dans les pots.
- 3- Couvrir chaque pot de papier alu et les disposer dans un plat haut. Verser de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur des pots.
- 4- Cuire au four à 180° 30 min. Laisser refroidir 2 heures

Conseils et astuces

La cuisson va être différente en fonction des pots utilisés. Les crèmes doivent être encore un peu tremblotantes au centre.

Alice Délice

