

Crème onctueuse au chocolat

Une crème très facile à réaliser avec seulement 4 ingrédients, sans œufs ni beurre. Je vous conseille de la préparer la veille pour qu'elle soit bien froide. Sa texture est pour moi parfaite et elle est de plus très peu sucrée. Idéale pour finir un repas sur une touche chocolatée !

★★★★★ 4.8 de 5 notes



TEMPS DE POSE

4 h



TYPE DE PLAT

Dessert

CUISINE

Française



PORTIONS

6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1000 g de lait entier (oui je pèse car 1 litre de lait ne donne pas toujours 1000g)
- 60 g de maïzena
- 65 g de sucre roux
- 190 g de chocolat noir (j'ai pris la tablette connue papier kraft)

INSTRUCTIONS

1. Mettez la maïzena et le sucre roux dans une grande casserole.
2. Versez un peu de lait sur les 1000g et mélangez pour bien dissoudre la maïzena.
3. Ajoutez le chocolat noir en morceaux.
4. Mettez dans la casserole avec le reste du lait.
5. Mettez à chauffer sur feu doux/modéré tout en mélangeant avec un petit fouet.
6. La crème va épaissir quand elle s'approche de l'ébullition.
7. Quand elle bout, versez-la entièrement dans un récipient propre et mettez un film étirable (résistant à la cuisson) directement au contact pour éviter la formation d'une peau.
8. Laissez refroidir à température ambiante puis mettez au frais au moins 4h ou une nuit de préférence. Le lendemain, mixez la crème avec un mixeur plongeant, car au départ elle a une texture ferme. Avec le mixeur, elle va être parfaite !
9. Dégustez-la bien fraîche avec un petit gâteau...



MOTS CLÉ