



Délicieuse crème au chocolat à la chantilly



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

5 jaunes d'œuf
70 grammes de sucre
750 ml de crème
125 grammes de chocolat noir
2 cuillères à soupe de beurre
1 pincée de sel
1/4 cuillerée à thé d'extrait de vanille
copeaux de chocolat (pour garnir)

Méthode de préparation

- 1.** Versez les jaunes d'œufs et le sucre dans un poêlon. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- 2.** Versez 500 ml de crème sans cesser de remuer.
- 3.** Faites chauffer ce mélange à feu moyen et remuez jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement. Ne laissez pas bouillir le mélange pour éviter d'avoir des œufs brouillés. Retirez le poêlon du feu.
- 4.** Coupez le chocolat en petits morceaux et versez-les dans un saladier.
- 5.** Passez le mélange aux jaunes d'œufs dans un tamis et versez-le sur le chocolat.
- 6.** Ajoutez le beurre, le sel et la vanille. Mélangez bien jusqu'à obtention d'une masse onctueuse.
- 7.** Répartissez le mélange dans huit petits verres. Laissez prendre au réfrigérateur (\pm 2 heures).
- 8.** Fouettez le reste de la crème (pas trop ferme) et répartissez-la dans les verres. Garnissez de copeaux de chocolat.