

Œufs à la neige au chocolat

Pour 6-7 personnes:

6 oeufs (blancs et jaunes séparés)

1 pincée de sel

30 g de sucre glace

450 g de lait

70 g de sucre en poudre

2 sachets de sucre vanillé (ou 2 cs de sucre vanillé maison)

90 g de chocolat noir

du caramel liquide et des vermicelles en sucre pour décorer



Commencer par les blancs en neige: placer le fouet dans le bol du thermomix et verser les blancs d'oeufs. Ajouter une pincée de sel et programmer 6 min à 70°, vitesse 3,5. Une à deux minutes avant la fin, ajouter le sucre glace par l'ouverture du couvercle.

A la sonnerie, réserver les blancs montés sur le plateau du varoma (ainsi ils vont s'égoutter tranquillement le temps de préparer la crème).

Rincer le bol sous l'eau puis y mettre les jaunes d'oeufs, les sucre (en poudre et vanillé) ainsi que le lait. Régler 7 min à 80°, vitesse 4. Une minute avant la fin, ajouter (par l'ouverture) le chocolat morceau par morceau. Si à la sonnerie, la crème vous semble encore un peu trop liquide (ce qui peut arriver, si votre lait est trop froid par exemple, la montée en température sera plus longue et donc la cuisson aussi), reprogrammer 1 ou 2 min à 80°, vitesse 4.

Répartir la crème dans 6 ou 7 ramequins (ou bols) et laisser refroidir un peu. Répartir les blancs réservés et placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

Au moment de servir, décorer avec un filet de caramel liquide et quelques vermicelles colorés.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>