

 **Crème au chocolat**

Il vous faut, pour 6 personnes :

120g de chocolat noir à 70% de cacao

3 jaunes d'œufs

15cl de crème liquide

15cl de lait

30g de sucre en poudre

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs sans faire blanchir le mélange.

Dans une casserole, porter le lait et la crème à la limite de l'ébullition, puis verser ce liquide chaud sur le mélange sucre/œufs tout en remuant avec un fouet. Remettre la préparation obtenue dans la casserole et laisser cuire doucement jusqu'à la consistance d'une crème anglaise.

Verser la crème aux œufs sur le chocolat coupé en petits morceaux et remuer énergiquement jusqu'à obtenir une crème au chocolat onctueuse et lisse.

Mettre cette crème dans les verres de présentation et garder au frais jusqu'au moment de la dégustation.

