



Juliette

fête ses 30 ans !



La recette de Juliette : Petites crèmes au chocolat



140 g de chocolat noir*



20 cl de crème liquide entière



20 cl de lait



3 jaunes d'œufs



50 g de sucre

- 1 Casse le chocolat en morceaux.
- 2 Dans un saladier, mélange au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 3 Dans une casserole, verse la crème liquide et le lait et fais chauffer à feu doux.
- 4 Quand le mélange crème-lait commence à bouillir, éteins et verse-le petit à petit dans le saladier, tout en remuant avec un fouet.
- 5 Remets le tout dans la casserole et fais chauffer à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, pendant 3 minutes environ. La préparation va légèrement s'épaissir.
- 6 Hors du feu, verse le chocolat dans la casserole et remue jusqu'à ce qu'il soit fondu et bien mélangé.
- 7 Verse la préparation dans 6 petits pots et laisse refroidir. Quand elle est bien froide, mets au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

* Tu peux aussi mettre moitié chocolat noir, moitié chocolat au lait.

