

Crèmeux chocolat noir

Recette pour 10

Description

Une crème de base utile dans différentes circonstances en pâtisserie

Ingrédients

Crèmeux chocolat

- 335 Ml Lait
- 335 Ml Crème 35% à cuisson
- 135 Gr Jaune d'œuf
- 70 Gr Sucre
- 335 Kg Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **0 mins**

Crèmeux chocolat

Blanchir le sucre avec les jaunes, à l'aide d'un fouet. portez le lait et la crème à ébullition.

Versez le lait et la crème en partie sur les jaunes, continuez la cuisson à feu doux sans cesser de remuer avec une spatule.

Une fois nappante, versez la crème sur le chocolat dans un bol, mélangez, puis mixer.

La refroidir le plus vite possible.

Bon appétit!