

## Crème au chocolat

Préparation et cuisson: env. 20 min  
Mise au frais: env. 2 heures

5 dl de lait

1 gousse de vanille,  
fendue en longueur,  
graines grattées

2 c. à soupe de sucre

1 c. à soupe de maïzena

2 œufs frais

100 g de chocolat noir,  
finement concassé

remuer le tout au fouet dans une  
casserole

ajouter, amener jusqu'à *ébullition* à feu  
moyen en remuant constamment, cuire  
env. 15 sec à feu doux en remuant, pour  
obtenir une masse crémeuse et faire  
fondre le chocolat. Retirer la casserole  
du feu, remuer encore env. 2 min. Fil-  
trer la crème dans une terrine. Couvrir  
directement la crème de film alimen-  
taire pour éviter qu'une peau se forme.  
Laisser refroidir, mettre au frais env.  
2 heures

1 à 2 c. à soupe de double-crème, lissée

pour décorer

**Service:** lisser la crème juste avant de servir, répartir dans des coupes à dessert. Décorer chaque coupe de 5 gouttes de double-crème, en leur donnant la forme de «petits cœurs» à l'aide d'un bâtonnet.

**Conservation:** à couvert au réfrigérateur, env. 1 jour.

**Par personne:** lipides 14 g, protéines 11 g, hydrates de carbone 26 g, 1152 kJ (275 kcal)

### Affiner

- Incorporer à la crème refroidie 1 c. à s. de rhum, de cognac ou de brandy.
- Avant de servir, fouetter 2 dl de crème, incorporer la moitié délicatement à la crème, dresser dans des coupes à dessert ou des verres. Avec le reste de crème fouettée, remplir une poche à douille dentelée (Ø env. 12 mm), dresser de petites rosettes sur la crème.
- Parsemer de copeaux de chocolat.

### Variante: Poires Belle-Hélène

Préparer la **crème au chocolat** et la mettre au frais comme ci-dessus. Dans une petite casserole, porter à ébullition 1 dl d'eau, 1 c. à soupe de **sucre** et 1 c. à café de **jus de citron**. Y cuire à feu doux et à couvert 2 **poires** (p. ex. Williams), en deux, épépinées, en les tenant croquantes, laisser refroidir. Répartir les poires dans des assiettes creuses, napper de crème, décorer à volonté de crème fouettée.

**Plus rapide:** utiliser 1 petite boîte de demi-poires (env. 410 g), égouttées.



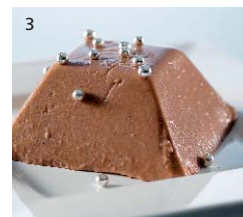
### 1 Sauce au chocolat

Dans une petite casserole, faire fondre à feu doux, en remuant, 150 g de **chocolat noir**, concassé, avec 2 dl de **demi-crème**. Servir la sauce tiède dans une saucière (p. ex. avec de la glace vanille, pour une coupe Danemark).



### 2 Pouding au chocolat

Préparer le pouding comme crème au chocolat, mais sans maïzena et avec seulement 2 1/2 dl de lait. Amener le tout jusqu'à *frémissement* à feu moyen en remuant. Retirer la casserole du feu. Incorporer 3 feuilles de **gélatine**, trempées env. 5 min dans de l'eau froide, égouttées. Filtrer dans une terrine, poser env. 20 min dans de l'eau froide ...



... Quand la crème prend au bord, la lisser. Fouetter 1 dl de **crème**, incorporer, remplir 4 petits moules (d'env. 1 1/2 dl) rincés à l'eau froide, mettre au frais env. 4 heures. Avec la pointe d'un couteau, détacher les poudings du bord des moules, démouler sur des assiettes.

**Suggestion:** décorer de petites billes d'argent et/ou de crème fouettée.