

Délicieuse crème au chocolat à la chantilly

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

5 jaunes d’œuf
70 grammes de sucre
750 ml de crème
125 grammes de chocolat noir
2 cuillères à soupe de beurre
1 pincée de sel
1⁄4 cuillerée à thé d'extrait de vanille
copeaux de chocolat (pour garnir)

Méthode de préparation

1. **Versez les jaunes d’œufs et le sucre dans un poêlon. Mélangez jusqu’à ce que le sucre soit dissous.**
2. **Versez 500 ml de crème sans cesser de remuer.**
3. **Faites chauffer ce mélange à feu moyen et remuez jusqu’à ce qu’il épaississe légèrement. Ne laissez pas bouillir le mélange pour éviter d’avoir des œufs brouillés. Retirez le poêlon du feu.**
4. **Coupez le chocolat en petits morceaux et versez-les dans un saladier.**
5. **Passez le mélange aux jaunes d’œufs dans un tamis et versez-le sur le chocolat.**
6. **Ajoutez le beurre, le sel et la vanille. Mélangez bien jusqu’à obtention d’une masse onctueuse.**
7. **Répartissez le mélange dans huit petits verres. Laissez prendre au réfrigérateur (± 2 heures).**
8. **Fouettez le reste de la crème (pas trop ferme) et répartissez-la dans les verres. Garnissez de copeaux de chocolat.**