



bulles
de vie

cultiver
et manger
autrement !

Crème au chocolat

Pour une bonne crème au chocolat, il faut :

- 3 jaunes d'œufs
- 90g de chocolat à cuire
- ½ litre de lait
- 70 g de sucre
- 20 g de farine (ou 1 cuillère à soupe rase)

Faire bouillir le lait et le chocolat coupé en morceaux.

Dans une terrine, mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchissement. Ajouter la farine et bien mélanger encore.

Verser le lait chaud au chocolat dans la terrine, progressivement, en mélangeant.

Reverser le mélange dans la casserole. Reporter sur feu doux sans cesser de mélanger, en grattant bien le fond. Retirer du feu lorsque la crème a épaissi, mais avant ébullition, sinon la crème tourne.

Laisser refroidir, mettre au frigo et servir frais.