

Crème brûlée Chocolat

Préparation: 15 min

Cuisson: 1 h

Repos: 3 h

Ingrédients pour 4 pers:

- 40 cl de crème liquide entière
- 5 jaunes d'œufs (vous pouvez réaliser la recette des gâteaux aux amandes avec vos blancs d'œufs :<https://assiettegourmande.wordpress.com/2015/02/26/gateaux-aux-amandes/>)
- 67 g de sucre poudre
- 12 g de cacao non sucré
- 70 g de cassonade

Préparation:

1– Faites bouillir la crème dans une casserole. Pendant ce temps, battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse; puis ajoutez le cacao.

2– Préchauffez votre four à 100°C et préparez un bain marie dans un plat à four.

3– Versez la crème chaude sur la préparation et mélangez bien. Remettez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu doux.

4– Versez la crème dans les moules et enfournez au bain-marie pendant 1 heure à 100°C

5– Sortez du four laissez refroidir légèrement puis placez au frais pendant au moins 3 heures.

6– Au moment de servir, saupoudrez les crèmes brûlées de cassonade puis caramélisez-les avec le chalumeau de cuisine ou sinon passez-les 3 à 5 min sous le grill du four.

Je n'aime pas quand la croûte du dessus est trop brûlée alors je chauffe juste assez pour moi mais vous pouvez insister un peu plus

Bon Appétit !!!