

Crèmes brûlées au chocolat noir



La saison des glaces est terminée, nous sommes en automne et le froid commence à s'installer doucement. Mais ce n'est pas pour autant qu'on ne peut plus faire de bons petits desserts, surtout qu'il va falloir de belles gourmandises pour se réconforter de ce froid ! Donc voici de délicieuses crèmes brûlées au chocolat noir. Croquantes, fondantes, crémeuses, elles ont eu un franc succès !

Pour environ 4 à 5 personnes

Ingrédients:

Pour les crèmes:

100g de chocolat noir

4 jaunes d'oeufs

90g de sucre

25cl de lait

25cl de crème liquide entière

Pour la finition:

Cassonade

Préparation:

Préparez les crèmes:

La veille, hachez le chocolat. Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre.

Portez ensemble le lait et la crème à ébullition. Ajoutez-y le chocolat haché. Dès que la préparation est homogène, versez-la sur le mélange jaunes d'oeufs-sucre et mélangez bien.

Préchauffez le four à 100°C (th.3-4).

Répartissez la crème au chocolat dans 4 à 5 ramequins à crème brûlée. Enfouez et laissez cuire entre 1H et 1H10, les crèmes doivent être encore légèrement tremblante dans le centre.

Laissez refroidir, puis mettez-les au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Préparez la finition:

Le lendemain, sortez les crèmes du réfrigérateur. Saupoudrez d'environ 1c. à soupe de cassonade chaque crème et à l'aide d'un chalumeau caramélisez-les. Ou vous pouvez les caraméliser sous le grill du four.

Dégustez aussitôt.