

## Chocolats au lait à la crème à la vanille



Pâque arrive à grand pas et vu que je ne pourrais partager cette recette juste avant le week-end (vous verrez samedi pourquoi 😊) je vous propose donc dès aujourd'hui cette création de chocolats tout spécialement réalisés pour pâque ! De délicieux chocolats au lait au coeur de crème à la vanille, irrésistibles, fondants, gourmands, ils ont été vraiment très très appréciés ! Le chocolat au lait s'allie très bien avec le goût de vanille, on retourne en enfance avec ces deux saveurs de toujours !

### **Pour une douzaine de chocolats**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour l'enrobage:**

150g de chocolat au lait

##### **Pour la crème à la vanille:**

1 jaune d'oeuf

250g de lait

30g de sucre

10g de Maïzena

1 gousse de vanille

10cl de crème

#### **Préparation:**

##### **Préparez l'enrobage:**

Préparez un bain-marie. Haché le chocolat au lait et mettez-le à fondre au bain-marie. A l'aide d'un thermomètre contrôlez sa température, tout en mélangeant avec une petite spatule, il doit atteindre la température de 45 à 50°C.

Versez le chocolat fondu dans un bol lui-même dans un bain-marie d'eau très froide. Laissez la température du chocolat descendre jusqu'à 16-28°C, toujours en remuant avec la spatule.

Remettez alors le chocolat sur le bain-marie chaud et montez rapidement la température jusqu'à 29-30°C.

Coulez le chocolat dans des moules et retournez-le de façon à enlever l'excédent, vous pouvez vous aider d'un petit pinceau de cuisine. Entreposez au réfrigérateur pour au moins 30min.

**Préparez la crème à la vanille:**

Portez à ébullition le lait avec la crème et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Retirez la gousse de vanille et laissez sur feu doux.

Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre puis ajoutez-y la Maïzena. Versez alors ce mélange dans la casserole avec le lait et la crème et laissez cuire jusqu'à ce que la crème épaississe légèrement.

Une fois les chocolats pris, répartissez la crème de vanille à l'aide d'une cuillère à café. Fermez les chocolats avec le chocolat fondu restant et entreposez de nouveau au réfrigérateur pour au moins 30min.

Démoulez délicatement les chocolats.