

Petites crèmes au chocolat fondantes



Pour ce mercredi je vous propose de délicieuses crèmes dont j'ai trouvé la recette sur le blog "[Nana et Chocolat](#)", des crèmes que j'ai réalisé pour ma famille et qui ont eu beaucoup de succès. Ces crèmes sont vraiment fermes, fondantes, bien crémeuses ! Sur mes photos les crèmes ne sont pas tout à fait prises encore, je les ai pris trop tôt mais après une nuit au réfrigérateur elles sont vraiment parfaites !

Pour environ 8 crèmes

Ingédients:

750g de crème liquide entière

250g de chocolat noir

Préparation:

Versez la crème entière dans une casserole et portez à frémissement.

Retirez aussitôt du feu et ajoutez le chocolat noir coupé en morceaux, mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Remettez la casserole sur le feu et portez de nouveau à frémissement. Une fois que l'ébullition s'est prononcée, maintenez-la pendant 3min tout en mélangeant. C'est grâce à cette action que les crèmes vont être fermes et fondantes.

Retirez du feu et répartissez la crème dans des petits pots.

Entreposez toute une nuit au réfrigérateur avant de déguster.