



Partir en AMERIQUE du SUD

La crème chocolat péruvienne

Ingrédients de la recette :

Pour 6 convives :

- 1 litre de lait
- 4 jaunes d'œufs frais
- 100 grammes de sucre en poudre
- 1 demi gousse de vanille fraîche
- 120 grammes de chocolat à cuire
- 50 grammes de café en grains
- 100 grammes de sucre en morceaux.

**Temps de préparation : 20 min.**

**Cuisson : 10 min.**

Préparation de la recette :

1. Porter à ébullition le lait avec la demi-gousse de vanille fraîche.
2. Chauffer légèrement dans une poêle les grains de café, les verser dans le lait bouillant et laisser infuser 15 min.
3. Dans une casserole, faire un caramel avec le sucre en morceaux, dès que la coloration désirée est atteinte, arrêter la cuisson en mouillant avec un demi-verre d'eau et en remuant sur feu doux jusqu'à dissolution complète du sucre.
4. Retirer du feu, ajouter le chocolat coupé en morceaux dans le caramel pour qu'il fonde.
5. Verser ce mélange dans le lait préalablement passé à la passoire.
6. Dans une terrine, mélanger les jaunes d'œufs frais et le sucre puis y verser peu à peu le lait chaud et parfumé; faire épaisir cette crème sur feu doux, sans la laisser bouillir.  
Servir cette crème froide ou même glacée.



Le Machu Picchu

