

N°175



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Duo crème de chocolat et sauce caramel



Préparation : 10 Min - Cuisson : 15 Min - Attente : 2 H

## Pour 6 personnes

**Pour la crème : Crème liquide entière : 25 centilitres | Lait : 25 centilitres |**

**Sucre semoule : 80 grammes | Jaunes d'oeuf : 4 pièces |**

**Chocolat noir : 200 grammes**

**Pour la sauce : Sucre semoule : 100 grammes | Beurre demi sel : 10 grammes |**

**Crème liquide entière : 10 centilitres**

**Pour la crème chocolat : faire bouillir** le lait et la crème dans une casserole. Dans un bol, **blanchir** les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir une mousse légère et blanche. **Verser** ensuite le liquide sur les jaunes d'œufs, puis remettre le tout dans la casserole et cuire jusqu'à 84 °C (moment où la crème nappe la cuillère) sans cesser de remuer à l'aide d'une maryse. **Passer** ensuite le tout dans une passoire fine et verser sur le chocolat non fondu. **Mélanger** pour faire fondre le chocolat, puis verser dans les verres et réserver au réfrigérateur 45 min au minimum.

**Pour le caramel :** dans une poêle chaude, **verser** le sucre semoule et le laisser caraméliser sans mélanger. Dès qu'il prend une couleur rousse, ajouter le beurre salé puis la crème liquide petit à petit. **Mélanger** et laisser refroidir. Une fois les crèmes au chocolat prises, répartir la sauce caramel froide dans les verres.

**Le plus du chef :** Pour obtenir un crémeux chocolat bien lisse, mixez la préparation juste avant de la verser dans les verres.

- Nez : de citron confit.
- Bouche : Tendre, gourmand, finale croquante.



### le conseil de votre caviste :

Petites Récoltes, Vin de Pays des Côtes du Tarn moelleux 2008

### Et aussi :

Monmousseau Cuvée JM  
Méthode traditionnelle brut  
Touraine

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION