

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn - Difficulté : Facile



Crème catalane au chocolat

> Préparation

- Préchauffez votre four à 130°C.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Laissez refroidir légèrement.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. En continuant de battre, ajoutez d'abord le chocolat fondu puis la crème.
- Mettez le mélange dans des petits plats à gratin. Faites cuire pendant 30 mn environ. Surveillez bien : il faut que la crème soit bien prise sur les cotés et tremblotante sur le milieu.
- Sortez les petits ramequins du four et laissez refroidir ou dégustez-les tièdes. Si vous desirez les manger tiède plus tard, mettez-les au réfrigérateur et, juste avant de servir, faites chauffer votre four au maximum, saupoudrez les crèmes de sucre et faites-les caraméliser.
- Pour finir... Sortez du four et laissez refroidir ou dégustez les tièdes.

Ingrédients

- 60 g de sucre
- 7 jaunes d'œufs
- 70 cl de crème fleurette
- 150 g de chocolat noir
- 5 càs de cassonade