

# Le pot de crème au chocolat



## Ingrédients

- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 1 gousse de vanille
- 20 grammes de sucre
- 350 ml de lait
- 30 grammes de chocolat noir à pâtissier
- Facultatif : 1 cuillère à café de fécule de maïs



## Préparation

Dans une casserole, faites frémir le lait sans le faire brûler avec la gousse de vanille grattée.

Pendant ce temps, dans une terrine, clarifier 1 des œufs. Battre le jaune et l'œuf entier avec le sucre. Préchauffez le four à 180°.

Quand le lait frémit, retirez la gousse de vanille, puis ajoutez le lait en filet dans le mélange œuf-sucre tout en mélangeant. Remettez dans la casserole et laissez légèrement épaissir en mélangeant pendant 5-7 minutes à feu très doux. Retirez du feu et ajoutez les carrés de chocolat. Mélangez.

Versez dans 6-8 ramequins individuels. Ensuite, déposez-les dans un plat adapté à la cuisson au four. Versez de l'eau chaude dans le plat jusqu'à mi-hauteur des ramequins.

Enfournez pendant 25 minutes. Pour vérifier si la crème est cuite, penchez le ramequin : elle ne doit pas couler. Elle sera un peu plus solide sur les bords et plus liquide au milieu. Elle va épaissir en refroidissant.

Faites refroidir, filmez puis réservez au réfrigérateur.



## Astuces de chef

• *Bébé peut déguster cette crème à partir de 12 mois.*

*Vous pouvez remplacer la gousse de vanille par du sucre vanillé.*

*Dans ce cas, réduisez la quantité de sucre de moitié. •*