



Crème chocolat

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 5 pers.

Préparation | 10 min

Repos | 4h au frais

INGRÉDIENTS

- 750 g de crème liquide entière à 35 % M.G
- 250 g de chocolat noir dessert

Coupez le chocolat en petits morceaux.

Faire bouillir la crème.

Hors du feu, ajoutez la crème en 3 fois sur le chocolat.

Remettre sur feu doux jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Versez dans des ramequins et laissez refroidir à température ambiante.

Réservez 4h min au frais.