Crème brûlée au chocolat

Ingredients
125g de lait
100g de crème liquide entière
2 jaunes d'oeuf
25g de sucre
50g de chocolat noir
de la cassonade

Étape de la recette

- Pour 2 crmes brles -

Prchauffer le four 110C

Faire chauffer ensemble le lait, la crme liquide et le chocolat jusqu' obtenir une prparation lisse et homogne

Fouetter ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu' ce que la prparation blanchisse

Verser la prparation chocolate et mlanger

Remplir les ramequins et enfourner pendant environ 1h

C'est cuit quand le centre est lgrement tremblottant

Laisser au moins 6h au frais

Saupoudrer de cassonade et brler au challumeau avant de dguster

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr