

CRÈME BICOLORE CHOCOLAT VANILLE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **5 œufs**
- **1 litre de lait**
- **125 g de chocolat à cuire**
- **50 g de farine**
- **50 g de beurre**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **150 g de sucre**

Etapes de préparation

1. Faites bouillir le lait.
2. Faites fondre le chocolat avec 2 cuillères à soupe d'eau, au bain-marie.
3. Mélangez sans faire de grumeaux le sucre, la farine, 3 jaunes d'œufs et 2 œufs entiers.
4. Délayez avec le lait chaud, remettez le tout dans la casserole et faites chauffer jusqu'au premier bouillon, en remuant.
5. Hors du feu, ajoutez le beurre par fractions, en remuant.
6. Réservez dans un récipient la moitié de la crème, ajoutez-y le sucre vanillé et mélangez.
7. Dans l'autre moitié, versez le chocolat fondu et mélangez.
8. Dans le fond d'un verre, disposez un peu de crème au chocolat.
9. Laisser prendre 2 ou 3 minutes.
10. Alternez avec la crème vanille et terminez par celle au chocolat.
11. Mettre au frais environ 2 heures avant de servir.
12. Vous pouvez décorer avec quelques vermicelles de couleur.

