

CREME VANILLE / CHOCOLAT

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 20 min



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
- 100 g de sucre en poudre

Etapes de préparation

1. Faites bouillir le lait.
2. Faites fondre le chocolat 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. Versez en même temps les deux crèmes dans une coupe en verre. Elles ne se mélangent pas.
9. Servez froid mais non glacé.

