



Petits pots de crème au chocolat et fève tonka

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de repos : 2 heures

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 120 g de chocolat noir
- 30 g de sucre extra-fin Béghin Say
- 3 jaunes d'œufs
- 15 cl de lait entier
- 150 cl de crème liquide entière
- Fève tonka

1. Hachez le chocolat à l'aide d'un grand couteau.
2. Dans un bol, mélangez à la spatule les jaunes avec le sucre sans les faire blanchir.
3. Dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition puis versez petit à petit sur le mélange œuf-sucre, tout en remuant et sans trop incorporer d'air.
4. Reversez le mélange dans la casserole et faites chauffer à feu moyen, en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir la consistance d'une crème qui doit napper la cuillère et légèrement épaissir.
5. Versez la crème en plusieurs fois sur le chocolat en remuant bien jusqu'à ce qu'il fonde complètement.
6. Râpez un peu de fève de tonka et mélangez pour obtenir une crème lisse.

7. Répartissez la crème dans des verrines. Laissez refroidir avant de les placer au minimum 2 heures au réfrigérateur.

Astuce de chef

La tonka est assez forte en goût : ne râpez qu'une petite partie de la fève que vous pourrez réutiliser moulue sur des fruits. Ou alors doublez votre recette de petits pots de crème.

© [Beghin Say](#)