



Crème brûlée chocolat


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Crème brûlée chocolat

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*



Plus de recettes

Recette calculée pour 8 moules traditionnels à crème brûlée

À faire la veille :

Crème brûlée
(dégustation froide)

À faire le jour même :

Crème brûlée

Ustensiles à prévoir :

Chalumeau

CRÈME BRÛLÉE

Temps de préparation : 15 minutes - Temps de repos : 2 heures ou 12 heures (si dégustation froide)

150 g Lait entier
300 g Crème entière liquide
160 g Jaune d'oeufs
40 g Sucre semoule
150 g Chocolat
JIVARA 40%
ou 140 g **DULCEY 35%**
Cassonade
Fleur de sel

Faire chauffer ensemble le lait et la crème.
Verser sur les jaunes préalablement mélangés avec le sucre.
Réaliser une ganache avec le chocolat, c'est-à-dire en versant la crème chaude en trois fois sur le chocolat fondu.
Mixer pour parfaire l'émulsion.
Couler 100 g d'appareil dans chaque moule.
Cuire aussitôt dans un four à 120°C pendant environ 28 minutes en tournant la plaque à mi-cuisson.
Au moment de servir, déposer de la cassonade sur les crèmes et brûler à l'aide d'un chalumeau.
Pour la crème brûlée **DULCEY 35%** ajouter en plus de la cassonade un peu de fleur de sel.