

Crème au chocolat qui rivalise avec la Danette (Gluten Free)

écrit par Karim



C'est un dessert très gourmand qui associe quatre textures différentes. Si vous venez de terminer un repas copieux, vous risquez d'avoir un peu de mal à le finir. Je dirai que c'est le dessert idéal après une salade. Sinon servez de petites quantités.

La recette que je vous propose est sublimer avec un crumble, des pépites de chocolat et des noisettes caramélisées.

Il faut compter environ [15 minutes](#), cuisson comprise, pour réaliser cette crème au chocolat à tomber par terre.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 grande casserole à fond épais

- 2 bols pâtissier de taille moyenne
- 1 fouet
- Film étirable alimentaire

Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir 65% (Tablette ou pistoles)
- 800 gr de lait demi-écrémé
- 200 gr de crème liquide fleurette 30%
- 3 jaunes d'œuf
- 70 gr de sucre glace
- 30 gr de Maïzena

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Le principe de cuisson de la crème au chocolat n'est ni plus ni moins identique à la cuisson d'une crème pâtissière.

Verser **la crème liquide (200gr) et le lait (800gr)** dans une casserole et les faire chauffer à feu doux sans chercher l'ébullition.



Dans un bol pâtissier, mélanger **les jaunes (3)** avec **le sucre glace (70gr)** pendant environ **2 minutes**.



Ajouter **la maïzena (30gr)** et continuer de mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse et sans grumeaux.



Dans un autre bol, verser les pistoles de **chocolat (200gr)**. Si vous utilisez une tablette, coupez-la en petits morceaux.



Verser la moitié du « **lait-crème liquide** » chaud sur le chocolat et remuer sans cesse jusqu'à ce que le mélange devienne parfaitement lisse. Ajouter le reste et continuer de mélanger.



Verser une petite quantité de ce lait chocolaté sur le mélange « **oeufs/sucre/maïzena** » tout en fouettant. Attention, les œufs ne doivent pas coaguler. Ajouter le reste du lait chocolaté tout en continuant de remuer.



Reverser le tout dans la casserole et faire chauffer à feu moyen **sans jamais cesser de remuer**.



Si vous n'êtes pas familier avec la cuisson de crèmes, n'hésitez pas à baisser le feu afin de mieux contrôler la cuisson ou retirer la casserole du feu puis la remettre si vous trouvez que la crème n'est pas suffisamment épaisse.

Aux premières petites ébullitions, retirer la casserole du feu et continuer de fouetter pendant **30 secondes**. La crème doit être parfaitement lisse.

Laisser la crème refroidir pendant **5 minutes**, en remuant de temps en temps, afin d'empêcher l'apparition d'une peau en surface.



Filmer au contact avec du film alimentaire. Laisser refroidir complètement et placer au frais pour **une nuit**.

Informations utiles :

- L'étape la plus délicate pour cette recette est le contrôle de la cuisson, il ne faut pas laisser la crème brûler dans le fond de la casserole.
- Vous pouvez jouer sur le temps de cuisson selon si vous préférez une crème plus crémeuse ou plus légère.
- Fouetter la crème au chocolat avant de la servir.
- Je vous conseille de diviser les quantités par 2 si vous n'êtes pas nombreux sinon vous allez avoir de la crème au chocolat en dessert pendant 1 semaine.
- Je vous conseille, dans la mesure du possible, d'utiliser des pistoles de chocolat. Les pistoles de chocolat sont faciles à peser et fondent plus rapidement que les

tablettes. Il existe les marques Barry Callebaut et Valrhona.

→ Si vous trouvez que le chocolat noir est trop fort, vous pouvez utiliser du chocolat au lait (150gr noir + 50gr lait)

→ La crème servie seule est vraiment très bonne mais personnellement, j'ajoute toujours un crumble, des pépites de chocolat au lait et des noisettes torréfiées et caramélisées (*la photo en témoigne*)

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...

Cette recette est reprise et adaptée du site »Gustave.com «.