

Crèmes desserts chocolat dulcey & noisette (façon Danette)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 25g de maïzena
- 550g de crème liquide entière
- 155g de chocolat dulcey
- 200g de crème liquide entière
- 10g de sucre glace
- 40g de purée de noisette

Préparation

1. : de maïzena de crème liquide entière de chocolat dulcey Pour la chantilly : de crème liquide entière de sucre glace de purée de noisette Quelques noisettes concassées Recette : Délayez petit-à-petit la maïzena avec la crème froide.
2. Mettez la casserole sur le feu et faites épaissir à feu moyen en remuant sans arrêt ; il faut que la crème soit à petite ébullition pendant environ 2 minutes pour que la maïzena soit cuite.
3. Hors du feu, ajoutez le chocolat.
4. Mélangez bien, puis versez les crèmes dans des pots individuels et placez-les au réfrigérateur jusqu'à refroidissement total.
5. Ensuite, fouettez la crème liquide avec le sucre glace et la purée de noisette pour avoir une chantilly, et pochez-la sur les crèmes.
6. Ajoutez quelques noisettes concassées, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com