

# Petits pots de crèmes au chocolat façon Christophe Felder



## -Shopping : pour 4 à 5 petits pots (type yaourt Laitière)

- 120 g de chocolat à 70% de cacao
- 15 cl de crème liquide entière (bouchon rouge)
- 15 cl de lait entier (bouchon rouge)
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre

*Remarque : si vous avez des œufs de gros calibres, rajoutez 10% aux autres ingrédients*

## -In process :

- Christophe Felder conseille de râper le chocolat. J'utilise du chocolat en pistoles, donc je ne fais pas. Sinon, on peut aussi le passer 2 X 30 sec au micro-ondes puissance maximale, en le mélangeant bien entre chaque séquence.
- Versez le lait et la crème dans une casserole et faites chauffer sur feu moyen.
- Mélangez les jaunes et le sucre à l'aide d'une spatule, sans les faire blanchir.
- Lorsque le mélange lait-crème commence à bouillir, versez-le petit à petit sur le mélange œuf sucre, tout en remuant avec un fouet ou une cuillère magique.
- Remettez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen, jusqu'à la consistance d'une crème anglaise qui doit napper la cuillère.  
Si vous avez une [thermo-sonde de cuisson](#), la température doit atteindre 82°C.
- Versez la crème sur le chocolat en trois fois en remuant bien, jusqu'à ce que la crème soit bien onctueuse.
- On peut parfaire la texture en passant le mixer plongeant.
- Versez dans des petits contenants car c'est une crème assez riche.
- Laissez refroidir et mettez au frais pour au moins 2 heures.

