

750g CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

Recette par **Chef Damien**

L'inratable crème pâtissière au chocolat : Un classique en matière de crème à allier dans toutes vos préparations. Choux, religieuses, génoises, éclairs, amusez-vous avec cette super recette de crème pâtissière au chocolat !

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **15 min**
Temps d'attente : **60 min** Informations nutritionnelles : **Nouveau!**

Ingrédients 6 personnes

Pour la crème pâtissière

1 l de lait
200 g de sucre en poudre ou sucre semoule
110 g de fécule de maïs ou 110g de farine
8 jaunes d'oeuf
1 gousse de vanille

Pour la parfumer au chocolat

50 g de chocolat noir
50 g de cacao
50 g de beurre

Matériel

Casserole

Préparation

ÉTAPE 1 :

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille grattée, la gousse entière et la moitié du sucre. Ne remuez pas.

ÉTAPE 2 :

Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre.

ÉTAPE 3 :

Ajoutez la fécule ou la farine.

ÉTAPE 4 :

Quand le lait est à ébullition, hors du feu, ajoutez le lait chaud progressivement au fouet, sur le mélange jaunes d'oeufs-sucre-fécule

ÉTAPE 5 :

Continuez de mélanger pendant 3/4 minutes, pour que l'amidon puisse gonfler et éviter les grumeaux.

ÉTAPE 6 :

Remettez la crème dans la casserole et faites -la cuire à feu doux, continuez de mélanger.

ÉTAPE 7 :

A ébullition, continuez de cuire votre crème pendant 1 à 2 minutes.

ÉTAPE 8 :

Ajoutez le cacao amer, le chocolat noir haché et mélangez.

ÉTAPE 9 :

Une fois le chocolat fondu, ajoutez le beurre pommade et mélangez.

ÉTAPE 10 :

Filmez votre crème pâtissière au chocolat au contact et mettez au frais au moins 1h.