

Crème double

Ustensiles :

1 saladier en verre transparent

Ingrédients crème :

- 1 l de lait
- 250g de sucre
- 4 œufs
- 4 càs de farine

Ingrédients mousse chocolat :

- 4 œufs
- 125g de beurre
- 100g de chocolat noir pâtissier

Préparation :

Crème à faire la veille :

- >
- > Faire bouillir le lait.
- > Mélanger 250g de sucre avec 4 œufs entiers et 4 càs de farine.
- > Verser le lait bouillant sur le mélange.
- > Faire épaissir sur le feu en mélangeant vivement.
- > Verser dans le saladier en verre.
- > Mettre au frigo.

Mousse au chocolat :

- > Avec 4 œufs séparer le blanc des jaunes.
- > Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel.
- > Faire fondre le chocolat avec le beurre à feu doux ou au micro-onde.
- > Verser progressivement ce mélange sur les jaunes.
- > Ajouter délicatement les blancs en neige.
- > Terminer en versant la mousse au chocolat sur la crème préparée la veille.
- > Remettre au frigo jusqu'au moment de servir (au moins 2h00).

