

Benjamin Linard Chef du Château Sainte Sabine

Pots de crème au chocolat !

INGREDIENTS

- 🌿 1L de lait entier
- 🌿 12 jaunes d'œufs
- 🌿 200 gr de sucre semoule
- 🌿 1 gousse de vanille
- 🌿 100 gr de chocolat

DEROULE DE LA RECETTE

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille.

Verser le lait sur le chocolat et mélanger pour bien faire fondre celui-ci.

Laisser refroidir quelques minutes.

Mélanger énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre puis, incorporer délicatement le lait chocolat et filtrer.

Cuire au bain marie à couvert si possible pendant 30 minutes à 180°C.

Verser la crème dans plusieurs pots en verre.

Déguster !