



CRÈME AU CHOCOLAT AUX FRAISES

25 MIN.
DE PRÉP.

2 H 25 MIN.
EN TOUT

588 KCAL
PAR PERSONNE

① Végétarien | Lipides: 44 g, Glucides: 35 g, Protéines: 11 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 4 PERSONNES

Crème

3 dl	lait
2 dl	demi-crème
4 cs	sucre
2	œufs frais
100 g	chocolat noir (64% de cacao), finement haché

Décor

2 dl	demi-crème, froide, fouettée légèrement
150 g	fraises, en tranches
20 g	biscuits (p. ex. bricelets), finement hachés

Ustensiles

Pour 4 verres d'env. 2 dl

VOICI COMMENT FAIRE

Crème

Fouetter le lait et tous les ingrédients, œufs compris au fouet, amener au seuil de l'ébullition sur feu moyen en remuant sans cesse. Retirer la casserole du feu, incorporer le chocolat, faire fondre. Filtrer la crème dans un grand bol. Poser le film alimentaire en contact direct avec la surface de la crème, laisser tiédir, mettre au frais env. 2 heures.

Décor

Lisser la crème, répartir dans les verres. Répartir la crème, les fraises et les biscuits dessus.

BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/12728/