



Crème brûlée au chocolat

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La crème brûlée est le délice par excellence avec en plus le chocolat.

Ingrédients:

- 9 jaunes d'oeufs
- 80 g de sucre en poudre
- 150 g de lait entier
- 450 g de crème liquide entière
- 30 g de cacao en poudre

Recette pour: 4 personnes

Réalisation:

Séparer les jaunes des blancs d'œuf, puis verser les jaunes dans un saladier. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter la poudre de cacao. Verser le lait et la crème liquide par-dessus. Bien mélanger au fouet. Remplir les ramequins et cuire pendant 1h à 1h20 dans le four à 105°C. La cuisson est terminée quand les crèmes deviennent comme un flan. Les mettre à refroidir au moins 2 heures avant dégustation. Il est préférable de les envelopper d'un film alimentaire pour éviter qu'elles prennent un mauvais goût. Les brûler avec du sucre de cassonade juste avant leur consommation. Pour ce faire, utiliser un brûleur de cuisine ou un fer de Tison .

