

Crèmeux safrané au chocolat

Préparation 45 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour le crèmeux chocolat :

225 g de chocolat à 70% de cacao

25 cl de lait

25 cl de crème liquide

4 jaunes d'oeufs

80 g de sucre semoule

Pour la crème safranée :

1 gousse de vanille

20 cl de lait

3 c à s de crème liquide

3 jaunes d'oeufs

50 g de sucre semoule

1 belle pincée de safran en poudre

Pour le décor :

Des filaments de safran

Préparation de la crème chocolat :

Dans une casserole porter le lait et la crème à ébullition. Hacher le chocolat.

Pendant ce temps dans un saladier mélanger les jaunes et le sucre sans faire blanchir et jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.

Arroser doucement ce mélange avec le lait bouillant en fouettant.

Reverser le tout dans la casserole et cuire sur feu doux en remuant délicatement et sans cesse avec une cuillère en bois. Quand la crème est cuite elle nappe la cuillère. Ne surtout pas faire bouillir.

Passer la crème au chinois et la verser en trois fois sur le chocolat haché en mélangeant constamment afin d'obtenir une crème bien lisse et homogène.

Remplir à moitié des tasses ou des verres de cette préparation et mettre au frigo toute la nuit.

Préparation de la crème safranée :

Fendre la gousse de vanille en 2 dans la longueur et gratter les graines.

Mettre le lait dans une casserole avec les graines et la gousse et ajouter la crème liquide. Porter à ébullition.

Fouetter les jaunes avec le sucre dans un saladier jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et arroser doucement du lait bouillant en mélangeant avec un fouet.

Reverser le mélange dans la casserole et cuire sur feu doux sans bouillir jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Ajouter le safran, laisser refroidir et réserver au frigo.

Le lendemain, 30 mn avant de servir, sortir le crémeux et la crème safranée du frigo. Verser un peu de crème safranée sur la crème chocolatée et décorer de quelques filaments de safran.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>