

Crème pralinoise (thermomix)



Pour 4 pots

- 400 g de lait
- 15 g de maïzena
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de pralinoise
- 35 g de sucre
- 1 c à soupe de crème fraîche

Dans le bol, versez le lait.

Ajoutez le sucre, la maïzena et les jaunes d'œufs. Mélangez 6 secondes/vitesse 4.

Faites chauffer 10 minutes/90° C/vitesse 3. Lorsque le mélange atteint 50° C ajoutez le chocolat pralinoise coupé en morceaux par le trou du couvercle. *Je vous conseille de réduire la vitesse à 2 le temps d'ajouter les morceaux de chocolat pour éviter les éclaboussures et repositionnez en vitesse 3.*

Plus simple, vous pouvez également mettre le chocolat dès le début (avant le lait) en mixant 4 secondes/vitesse 4 et ajouter ensuite les autres ingrédients.

A la sonnerie, ajoutez la crème fraîche et mixez 10 secondes/vitesse 4.

Versez la crème dans les pots.

Laissez refroidir avant de placer au réfrigérateur.

Si vous voulez réaliser cette crème à la casserole, commencez par fouetter les jaunes avec le sucre et la maïzena. Faites fondre le chocolat dans le lait. Versez le lait bouillant et faites épaissir sur feu moyen.