

Crème chocolat façon grand-mère à la yaourtière



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Fondez pour ce dessert fort en chocolat réalisé à la yaourtière !

Ingrédients

- 245 g de chocolat pâtissier
- 60 g de beurre
- 75 cl de crème liquide
- 4 jaunes d'oeufs
- 60 g de sucre glace
- 40 g de cacao amer en poudre

Préparation

- 1 Faites ramollir le beurre coupé en petits morceaux dans un bol à température ambiante.
- 2 Hachez le chocolat et mettez-le dans un saladier.
- 3 Faites chauffer 25 cl de crème. Versez-la sur le chocolat et incorporez le beurre. Laissez reposer 2 minutes et lissez cette préparation à la spatule.
- 4 Dans un autre saladier, mélangez les jaunes d'oeufs, le sucre et le cacao. Ajoutez ce mélange à la préparation au chocolat et incorporez le reste de crème liquide. Répartissez dans les pots.
- 5 Faites cuire 30 minutes en mode dessert lacté.
- 6 Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.
- 7 Idée : Vous pouvez ajouter quelques cerises amarena dans la crème avant de la cuire et la saupoudrer, au moment de servir, d'amaretti émiettés. Pour adoucir le goût prononcé du chocolat, vous pouvez aussi diminuer la quantité de cacao de moitié et ajouter 1 cuillère à soupe de café lyophilisé et la dissoudre dans la crème chauffée.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

