

Difficulté ★★★

Crème dessert façon liégeois

 6 verrines

 35 min

 10 min

 --

INGREDIENTS

Pour la crème chocolat :

950 ml de lait

75g de fleur de maïs (maïzena)

200g de chocolat noir pâtissier

50g de sucre glace

Pour la chantilly :

200ml de crème liquide entière (30%MG)

20g de sucre glace

1 demie cuillère à poudre de vanille



INSTRUCTIONS

- Commence par concasser grossièrement le chocolat et place-le de côté.
- Dans une casserole, verse le lait, la fleur de maïs, le sucre glace et fais chauffer le tout sur feu moyen sans jamais cesser de fouetter.
- Retire du feu quand ta préparation a bien épaissie et forme des bulles à la surface.
- Hors du feu, ajoute le chocolat concassé et fouette le tout jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé et ton mélange bien lisse.
- Verse la crème dans tes verrines et laisse le tout au frais 2 heures.
- Je te conseille de réaliser la chantilly juste avant de servir tes crèmes desserts :
- Une fois tes crèmes complètement refroidies, réalise la chantilly :
- Dans un bol, verse la crème liquide froide, le sucre glace et la poudre de vanille.
- À l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot pâtissier, fouette en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à l'obtention d'une belle chantilly qui tient bien au fouet : Attention à ne pas trop fouetter sans quoi, ta crème risque de trancher !

- Verse la chantilly dans une poche munie d'une douille étoile pour la pocher sur tes crèmes chocolat.
- Si tu le souhaites, tu peux les saupoudrer de cacao en poudre !

CONSERVATION

Les crèmes chocolat se conservent jusqu'à 3 jours au frais. Avec la chantilly, elles doivent être consommées le jour même.