



Pots de crème au chocolat et à la cannelle

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de crème à cuisson 35%
- 1 tasse de lait 2%
- 2 bâtons de cannelle cassés en deux
- 6 oz de chocolat mi-amer, haché finement
- 6 jaunes d'œufs
- 1/3 tasse de cassonade tassée
- 1/2 cuillère à thé de vanille
- copeaux de chocolat mi-amer (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans une casserole à fond épais, chauffer la crème avec le lait et la cannelle à feu moyen, jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer 20 minutes.
2. Entre-temps, mettre le chocolat dans un bol résistant à la chaleur. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'œufs, la cassonade et la vanille. Réserver.
3. Retirer la cannelle de la préparation à la crème. Chauffer la préparation à feu moyen jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi, puis la verser sur le chocolat. Laisser reposer, sans brasser, pendant 1 minute. À l'aide d'un fouet, remuer le mélange de chocolat jusqu'à ce que ce dernier soit complètement fondu. Incorporer, en fouettant, le tiers du mélange de chocolat fondu à la préparation de jaunes d'œufs réservée. Incorporer le reste du mélange de chocolat de la même manière. À l'aide d'une passoire fine placée sur un bol, filtrer la crème au chocolat, au besoin. Répartir la crème au chocolat dans 6 ramequins d'une capacité de 3/4 t (180 ml) chacun.

Préparation 30 minutes

Cuisson 30 minutes

Repos et réfrigération 3 heures & 20 minutes

Portion(s) 6 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	2 g
Sodium	53 mg
Protéines	7 g
Calories	485
Total gras	38 g
Cholestérol	274 mg
Gras saturés	21 g
Total glucides	31 g

4. Déposer les ramequins dans un plat allant au four, et verser suffisamment d'eau bouillante dans le plat pour immerger les ramequins à moitié. Couvrir le plat de papier d'aluminium. Cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour des crèmes ait pris, mais que leur centre soit encore légèrement gélatineux. Retirer les ramequins du moule, les déposer sur une grille et les laisser refroidir complètement. Couvrir chaque ramequin d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 3 heures ou jusqu'à ce que les pots de crème aient pris. (Les pots de crème se conserveront jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.) Avant de servir, garnir de copeaux de chocolat, si désiré.

Astuce anti-gaspillage

Pour éviter de jeter les blancs d'oeufs inutilisés, on les transforme en jolies meringues.