

Petits Pots de crème au chocolat

- 430 ml (1 3/4 tasse) de crème 15 % à cuisson

180 g (6 oz) de chocolat au lait, haché

ou

Chocolat noir mi-sucré, haché

- 4 jaunes d'oeufs
- 75 ml (1/3 tasse) de sucre

Faire chauffer la crème dans les micro-pichets sans la faire bouillir.
Ajouter le chocolat, retirer du feu et remuer jusqu'à ce qu'il ait fondu.
Laisser reposer.

Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Battre ensuite au fouet en ajoutant lentement le chocolat.

Verser dans les ramequins de l'intelli-vap et faire cuire 12 minutes à 80%