

CRÈME CHOCOLAT SOUS VIDE

 Electrolux



CRÈME CHOCOLAT SOUS VIDE

Four SteamPro® Série 900 PRO, fonction Sous-Vide

INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 45 cl de crème liquide à 35% de MG
- 5 jaunes d'oeufs
- 90 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel



1H30



FACILE



POUR 8 POTS

PRÉPARATION

1. Stériliser les pots (et couvercles) en les enfournant 10 mn en fonction **Vapeur Intense**. Les faire sécher.
2. Battre ensemble les jaunes d'œuf, le sucre et la pincée de sel.
3. Faire chauffer la crème pendant 5 mn avec une toute petite ébullition (feu doux). Hors du feu, ajouter le chocolat en morceaux pas trop gros. Attendre qu'il fonde, puis fouetter (ou mixer au plongeant) pour homogénéiser.
4. Ajouter alors le mélange jaune/sucre.
5. Passer toute la préparation au chinois (étamine si possible). Réserver au moins 30 mn pour que les bulles disparaissent.
6. Remplir les bocaux jusqu'à 1,5 cm du bord puis fermer les couvercles en les vissant correctement mais sans forcer (du bout des doigts).
7. Enfournier en fonction **Sous-Vide** à 70°C, pendant 1h15.
8. Mettre au froid plusieurs heures avant de servir. À l'ouverture, il y aura un petit « pop ! » indiquant que la stérilisation est réussie.