



Chef  Thierry .co



## Recette du chef **Thierry Deletrez**

### À table :

Nombre de personnes : 6 personnes

Coût : peu dispendieux

Degré de difficulté : facile

### En cuisine :

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 à 15 minutes

Temps de repos : 2 heures

### Petits pots de crème au chocolat

#### Au marché :

750 ml (3 tasses) de lait 3,25 % de la Laiterie de l'Outaouais

250 ml (1 tasse) de crème 35 % de la Laiterie de l'Outaouais

200 g de chocolat 80 % de cacao

5 jaunes d'œufs

50 g de sucre

#### La recette :

##### Fabrication de la crème anglaise :

- Dans une casserole en inox, mettre le lait et la crème à chauffer à feu doux.
- Dans un bol en inox, mettre les jaunes d'œufs et le sucre puis mélanger à l'aide d'un fouet. Quand la crème et le lait sont bien chauds, verser sur le mélange de jaunes d'œufs et de sucre sans cesser de remuer.
- Remettre le mélange dans la casserole et cuire à feu doux en remuant avec une spatule jusqu'à ce que la température du mélange atteigne 84° C.

##### Assemblage :

- Déposer les carrés ou en pistoles de chocolat dans un bol en inox, puis verser la crème anglaise chaude sur le chocolat en remuant avec un fouet.
- Passer le mélange au tamis (chinois) puis déposer dans des ramequins.
- Placer au réfrigérateur pour un minimum de 2 heures.

 Laiterie de  
**l'Outaouais**

**Ingrédients :**  
lait frais de chez nous, notre fierté régionale

