

CREME CHOCOLAT ŒUFS A LA NEIGE



Pour 8 personnes

Ingrédients :

6 œufs

1 l de lait entier

125 g de sucre en poudre

50 à 75 g de sucre en poudre

150 g de chocolat

1 gousse de vanille

Des amandes effilées

Battre 4 blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter délicatement 50 g (ou 75 g selon les goûts) de sucre. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue dans une grande casserole puis baisser et laisser frémir le lait.

Déposer de grosses cuillerées de blancs d'œuf dans le lait frémissant. Les faire cuire environ 2 minutes de chaque côté en les retournant à mi cuisson.

Retirer les blancs avec une écumoire et les déposer sur un torchon. Une fois égouttés, déposer les œufs à la neige dans un plat et les mettre au réfrigérateur.

Filter le lait pour éliminer les restes de blancs d'œuf et en garder 75 cl. Ajouter le chocolat coupé en carré dans le lait bouillant.

Mélanger les 6 jaunes d'œufs avec le reste de sucre (sans blanchir).

Verser le lait chocolaté sur le mélange de jaunes d'œufs et de sucre. Puis cuire le mélange à feu doux sans laisser bouillir.

Laisse refroidir la crème puis la répartir dans des verrines et les déposer au réfrigérateur.

Faire griller les amandes effilées à sec dans une poêle.

Au moment de servir, répartir les œufs à la neige sur chaque verrine et décorer avec les amandes.