



CREME A LA FEVE TONKA



Facile

Préparation 10 mn (5 + 5)

Cuisson: 35 mn (5 + 30)

Pour 4 petites coupelles:

100g de chocolat au lait)
1 œuf
2 jaunes
30 cl de lait
10 cl de crème fleurette entière bien froide
1 càc de sucre glace (facultatif)
½ fève tonka

Préchauffer le four à 100°.

Faire chauffer le lait avec le chocolat au lait cassé en petits morceaux. Laisser tiédir un peu en remuant de temps en temps.

Dans un saladier, fouetter vivement les jaunes et l'œuf puis verser, en filet, le lait chocolaté dessus tout en mélangeant vigoureusement.

Répartir la préparation chocolatée dans les coupelles puis et glisser au four pendant 30 mn.

Les crèmes doivent être bien prises au bout des 30 mn, sinon prolonger la cuisson quelques instants. Laisser refroidir et réserver au frais

Au batteur si possible, monter la crème en chantilly. Lorsqu'elle commence à prendre ajouter la cuillère de sucre glace et incorporer la fève tonka râpée en continuant à battre jusqu'à consistance ferme.

Réserver au froid dans une poche à douille.

Mettre l'équivalent d'une grosse quenelle de chantilly-tonka sur les crèmes prises et bien refroidies.

Râper encore un peu de tonka.