



CREMES AUX TROIS CHOCOLATS ET AUX TROIS EPICES



Pour 6 personnes:

La base:

½ l de lait
3 jaunes d'œuf (gros)
15 g de Maïzena ou farine de riz

Pour la crème au chocolat noir:

Les ingrédients de base

1 grosse pincée de piment d'Espelette
100 g de chocolat noir (de couverture si possible)
50 g de sucre

Faire bouillir le lait avec le piment et laisser infuser 10 à 15 mn. Incorporer le chocolat (râpé, en pistoles ou cassé en petits morceaux) et remuer sans arrêt pour qu'il fonde entièrement.

Battre les jaunes et le sucre, ajouter la Maïzena et verser le lait au chocolat encore chaud en mélangeant bien. Remettre sur le feu et faire cuire jusqu'à épaississement. Verser dans des ramequins, laisser refroidir et réserver au frigo.

Pour la crème au chocolat au lait:

Les ingrédients de base

1 pincée de gingembre en poudre
100 g de chocolat au lait
25 g de sucre

Faire bouillir le lait avec le gingembre et laisser infuser 10 à 15 mn. Procéder comme précédemment. Réserver au frigo.

Pour la crème au chocolat blanc:

Les ingrédients de base

Les graines de 3 capsules de cardamome écrasées
100 g de chocolat blanc

25 g de sucre ou pas du tout si c'est du chocolat du commerce souvent très, voire trop sucré
Faire bouillir le lait avec la cardamome et laisser infuser 10 à 15 mn. Filtrer pour enlever les graines et procéder comme précédemment avant de réserver au frigo.