

MES TABLES DE FETES



Crème chocolat à la fève tonka

Ingrédients

- 5 jaunes d'oeufs
- 50 cl de lait
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de cacao amer non sucré (Van Houten non sucré)
- 1 c à café de fève de tonka râpée

Porter à ébullition le lait. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre vanillé et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le cacao.

Verser le lait bouillant sur les oeufs et fouetter.

Remettre le mélange dans la casserole à feu doux et remuer sans arrêt jusqu'à épaissement.

Attention ne pas faire bouillir

Ajouter la cuillère de fève tonka râpée en remuant.

Verser la crème dans des ramequins et laisser refroidir au réfrigérateur.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com/>