

On a récemment eu la gentillesse de m'offrir un chocolat d'exception de la maison Valrhona. J'ai découvert cette marque, leader mondial en matière de chocolat Grands Crus, grâce au blog de [Mercotte](#) qui l'utilise dans les ganaches composant ces célèbres macarons.

J'ai choisi de l'utiliser dans une crème brûlée version Pierre Hermé... A chocolat d'exception, dessert d'exception!

Pour cela j'ai utilisé la recette trouvée sur le blog de [Gaëlle](#) et j'ai ajouté un peu de maïzena afin d'épaissir un peu plus cette crème.



La recette pour 4 ramequins:

- 100g de chocolat noir Valrhona 64% Tainori
- 4 jaunes d'oeufs
- 90g de sucre
- 250ml de lait
- 250ml de crème liquide 30%
- 15g de maïzena

- Cassonade

Dans un saladier, battre énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à blanchissement.

Mettre à bouillir 200ml de lait avec la crème liquide.

Hors du feu, y ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce que tout soit fondu.

Verser le contenu du saladier dans la casserole et remettre sur feu doux tout en continuant à remuer.

Diluer la maïzena dans le reste de lait froid (50 ml) et l'ajouter au mélange précédent.

Verser cette crème dans les ramequins puis les enfourner à 100°C pendant 50 min.

Laisser refroidir à température ambiante puis les réserver au réfrigérateur durant 1 nuit avant dégustation.

Caraméliser au moment de servir en saupoudrant de cassonade. Se servir d'un chalumeau.