



CREME AU CHOCOLAT NOIR ET FRUITS DE LA PASSION

Pour 6 personnes :

4 jaunes d'oeufs - 80g sucre semoule - 200g chocolat noir (Guanaja de Valrhona si possible) - 250g pulpe de fruits de la passion - 15cl lait entier - 10cl crème liquide entière -

Décongeler la pulpe aux fruits de la passion.

Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre semoule dans un cul de poule ou saladier. Hacher finement le chocolat. Verser le lait et la crème dans une casserole et porter à ébullition. Verser sur les jaunes sucrés tout en fouettant. Reverser dans la casserole et faire cuire à feu doux en remuant avec une spatule en bois pour obtenir une crème anglaise onctueuse (82° au thermomètre). Stopper la cuisson en versant sur le chocolat haché avec une spatule en bois. Ajouter la pulpe sans cesser de remuer. Mixer pour homogénéiser le mélange. Verser dans les mini bocaux. Les fermer. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.