

IRRÉSISTIBLE AU CHOCOLAT

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de repos : 6 h minimum

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	200 g (amer)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- CREME FRAICHE	2 dl
- BEURRE	60 g (mou)
- SUCRE IMPALPABLE	40 g
- CREME ANGLAISE	selon le goût

Recette:

- Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au micro-ondes (350 – 500 W).
- Faites de même si nécessaire avec le beurre (160 W).
- Travaillez le beurre mou, les jaunes d'œufs et le sucre impalpable au fouet électrique (robot), puis ajoutez-les au chocolat fondu. Fouettez à nouveau, jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène.
- Montez la crème fraîche en chantilly bien épaisse (important) et, à l'aide d'une spatule, incorporez-la délicatement au mélange chocolaté.
- Tapissez un plat de cellophane et versez-y la préparation.
- Tassez bien, repliez le cellophane par-dessus et faites prendre au moins 6 heures au frigo.
- Au moment de servir, démoulez délicatement, retirez le cellophane et coupez en trempant la lame du couteau dans de l'eau très chaude.
- Servez les tranches d'irrésistible sur un lit de crème anglaise.