

# Crème dessert Chocolat Liégeois

---

 [ma viecaramel.fr](http://ma viecaramel.fr)

Ma vie caramel

**Préparation :** 15 min

**Frais :** 30 min minimum

**Cuisson :** 5 min

**Difficulté :** facile

**Préparation :** 15 min

**Frais :** 30 min minimum

**Cuisson :** 5 min

**Difficulté :** facile

## Ingrédients

---

### POUR LA CRÈME CHOCOLAT

- **500 ml** de lait (garder **100 ml** que vous mélangerez avec la fécule)
- **300 ml** de crème liquide
- **140 g** de chocolat noir
- **110 g** de chocolat au lait
- **1 cac** de miel
- **30 g** de fécule de maïs

### POUR LA CRÈME CHANTILLY

- **280 g** de crème liquide minimum 30% de matière grasse
- **25 g** de sucre glace

## Matériels

---

- Des ramequins
- Un fouet
- **Poche à douille**
- **Douille de Buyer F8**

## Ingrédients

---

### POUR LA CRÈME CHOCOLAT

- **500 ml** de lait (garder **100 ml** que vous mélangerez avec la fécule)
- **300 ml** de crème liquide
- **140 g** de chocolat noir
- **110 g** de chocolat au lait
- **1 cac** de miel
- **30 g** de fécule de maïs

## POUR LA CRÈME CHANTILLY

- **280 g** de crème liquide minimum 30% de matière grasse
- **25 g** de sucre glace

## Matériels

---

- Des ramequins
- Un fouet
- **Poche à douille**
- **Douille de *Buyer F8***

### **A savoir avant de commencer**

| *Dans cette recette, vous pouvez remplacer le chocolat au lait par la totalité de chocolat noir.*

| *Lors de la cuisson, la crème doit épaissir mais pas trop au risque de se retrouver avec une crème bien trop compact lors de la réfrigération.*

| *Pour faciliter la préparation de votre crème chantilly, mettez vos ustensiles 30 minutes au réfrigérateur et la crème minimum 2 heures.*

## Recette pour 6 pots

---

| Dans un récipient, commencez par mélanger la fécule de maïs avec le lait puis réservez.

| Dans une casserole, mélangez le lait, la crème puis le miel.

| Incorporez votre chocolat et cuire sur feu doux.

| Quand le chocolat a totalement fondu, versez votre mélange lait fécule et chauffez sur feu moyen tout en fouettant jusqu'à épaississement.

| Versez votre crème dans des petits pots et placez-les au frais **30 minutes** minimum.

| Après les **30 minutes** de passage au frais, préparez votre chantilly.

| Dans le bol de votre robot bien froid mettez la crème et le sucre glace, puis fouettez à vitesse maximale jusqu'à obtention d'une crème ferme et lisse.

| Placez votre crème chantilly dans une poche à douille et pochez joliment.

| Et voilà vos crèmes chocolat Liégeois sont prêtes.

**DÉGUSTEZ!** 😊

