

Quenelle au chocolat belge

Ingrédients pour 8 personnes :

420g de chocolat noir Callebaut 70% cacao
35 cl de lait
35 cl de crème liquide 35% MG
4 jaunes d'oeufs
140g de sucre semoule



Préparation

- Faire chauffer le lait et la crème
- Clarifier les oeufs, garder les jaunes
- Ajouter le sucre aux jaunes et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Porter la crème et le lait à ébullition, puis verser sur le mélange et bien incorporer
- Remettre en casserole sur le feu doux, mélanger avec une spatule sans faire bouillir, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement
- Retirer la casserole du feu, incorporer le chocolat au fouet
- Confectionner les quenelles à l'aide d'une cuillère à entremet chaude et réserver au froid 12 heures.

Un grand classique de L'engrenage enfin révélé ... Bonne dégustation !