

Crème chocolatée au vinaigre de vin



Ingrédients pour ?? personnes

- 200 g de chocolat noir amer
- 2 tasses de lait
- 1 tasse de crème
- 5 œufs (séparer 4 blancs des jaunes)
- 100 g de sucre (20 g + 80g)
- 50 ml de vinaigre de vin rouge

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C et placer un récipient rempli à moitié d'eau.
- Concasser finement le chocolat.
- Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition,
- verser sur le chocolat et remuer doucement à la spatule jusqu'à ce qu'il soit parfaitement fondu.
- Fouetter 4 jaunes d'œuf, 1 œuf entier et 20 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le lait chocolaté.
- Dans une autre casserole, verser le reste de sucre, 2 cuillères à table d'eau et le vinaigre.
- Faire cuire à feu doux jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.
- Répartir le caramel de vinaigre dans 6 ramequins. Verser la crème au chocolat dessus et poser-les dans le bain-marie.
- Faire cuire environ 30 minutes.

Offert par ESvinaigrerie, aucune copie ni diffusion sans autorisation
Extrait du Livret de recettes à base de vinaigres de vin "Un Brin acide"