

Entremets au chocolat

Pour 2-3 personnes.

150 g de biscuits à la cuillère.

3 barres de chocolat à cuire, 3 c à soupe de lait, 3 œufs.

Une noisette de beurre, 3 c à soupe de sucre en poudre.

Crème anglaise : ½ l de lait, 1 gousse de vanille, 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre en poudre.

Émietter finement les biscuits à la cuillère, faire fondre le chocolat dans le lait et tourner pour obtenir une pâte bien lisse.

Hors du feu, incorporer les œufs entiers, le beurre et le sucre. Bien battre et verser le mélange sur les biscuits écrasés. Beurrer un moule à côtes et le remplir de la préparation. Faire cuire au bain-marie au four moyen pendant 35 mn environ.

Faire chauffer le lait avec la vanille, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et verser la lait. Remettre sur feu doux et tourner sans cesse jusqu'à ce que la crème soit nappante, elle ne doit pas atteindre l'ébullition, retirer du feu aux premiers frémissements et la verser dans un saladier froid, fouetter énergiquement pour que la crème soit bien liée et la laisser refroidir.

Démouler l'entremets sur le plat de service, le décorer de cerises confites et le servir tiède accompagné de la crème anglaise bien fraîche.

Si l'on préfère ou si l'on dispose de peu de temps, on peut accompagner l'entremets d'une crème Chantilly.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.