

Crème choco & chantilly au carambar 'sans gluten'

Pour 6 petites verrines

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min - Repos : 2h

Ingrédients :

Les crèmes au chocolat :

- 60 cl de lait*
- 150 g de bon chocolat de couverture*
- 3 cs de féculé de maïs*

La chantilly :

- 20 cl de crème fraîche*
- 5 bâtons de caramel (carambar)*

Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule en bois, un fouet, un siphon et des verrines ou des petits bocaux!



Réalisation :

- Faire chauffer 50 cl de lait dans une casserole, mélanger les 10 cl restant avec la féculé de maïs jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.*
- Verser sur le lait chaud et remuer avec une spatule en bois sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.*
- Hors du feu, incorporer le chocolat coupé en morceaux, bien mélanger, verser dans des ramequins et placer au frais*
- Faire frémir la crème dans une petite casserole, ajouter les bâtons de caramel et laisser fondre.*
- Lisser bien avec le fouet, passer la crème dans un tamis et la verser dans un siphon, visser une cartouche, agiter et laisser reposer au frais au moins deux heures.*