



Préparation

1. Chauffer le bain sous vide à la température souhaitée (70 °C pour une texture onctueuse et crémeuse, 75 °C pour une texture épaisse et riche).
 2. Séparer les jaunes d'œufs et les mettre dans un saladier.
 3. Chauffer la crème entière à feu moyen jusqu'à ce qu'elle frémisses. Ajouter le chocolat et le laisser fondre. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant.
 4. Retirer la casserole du feu, incorporer le sucre, le sel et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir un mélange lisse.
 5. Laisser reposer pendant 30 minutes, puis éliminer toutes les bulles à la surface.
 6. Remplir les petits pots jusqu'à environ 1,25 cm du bord. S'il y a des bulles à la surface, tapoter délicatement les pots sur le plan de travail pour obtenir une texture homogène. Fermer les couvercles juste assez pour que l'air puisse s'échapper lors de l'immersion.
 7. Placer délicatement les bocaux dans le bain-marie à l'aide d'une pince, en veillant à ce qu'ils soient entièrement immergés. Laisser cuire pendant 1 heure. (Vous pouvez également placer d'abord les bocaux dans une casserole, puis les recouvrir d'eau bouillante).
 8. Placer les petits pots au réfrigérateur et les laisser refroidir, idéalement toute la nuit.
- Mélanger les framboises avec la menthe hachée, arroser de sirop de menthe et en garnir les petits pots au chocolat.

Servir avec

- un Casavova Wale Port
- un cocktail à base de jus de cerise et de chocolat

Petits pots de crème au chocolat sous vide

Ingrédients

- 7 jaunes d'œufs
- 550 g de crème entière UHT
- 115 g de sucre
- 175 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 1 pincée de sel
- 150 g de framboises fraîches
- feuilles de menthe
- petits pots avec couvercle



Association
suisse des
paraplégiques