

Crème au chocolat.

La crème dessert parfois appelée familièrement yaourt au chocolat est un dessert, à base de lait de vache, originaire des Pays-Bas sous le nom de « Vla ». La crème dessert ressemble à la crème anglaise. Étant vendue aux Pays-Bas pendant plus de 50 ans, la crème dessert y est très populaire et est un des desserts les plus vendus.

En 1970, Daniel Carasso s'inspire de la crème dessert néerlandaise pour formuler une recette plus onctueuse pour le marché français aujourd'hui commercialisée notamment en Belgique et en France. La crème dessert « hollandaise » a été introduite en Belgique en 2013, sous le nom de crème dessert en français, en gardant le nom vla en néerlandais.

Ingrédients :

500 ml de lait entier
15 gr de sucre
11 gr de fécule de maïs (Maïzena)
80 gr de chocolat noir

Facultatif : vanille, cannelle, fleur d'oranger.

Préparation :

Mélanger la fécule de maïs avec 100 ml de lait

Mettre le restant de lait à bouillir (je prends mon lait en direct à la ferme) avec le sucre sans oublier de mélanger constamment.

Ajouter le mélange lait + fécule dès que le lait bout et attendre à nouveau le premier frémissement et l'épaississement complet pour ajouter le chocolat. Toujours mélanger et attendre que tout le chocolat soit fondu.

Mettre en pot ou ramequin et réserver au frais 2 à 3 heures

Facultatif : vous pouvez ajouter de la vanille, de la cannelle ou de la fleur d'oranger pour parfumer.

Vous pouvez aussi décorer avec une crème chantilly et quels fruits rouge ou noisettes concassées.

