

## *Fondant chocolat/crème Anglaise*

### *Ingédients*

125 g de chocolat à cuire  
125 g de beurre  
125 g de sucre  
60 g de farine  
3 œufs

Faire fondre le chocolat avec le beurre puis bien mélanger pour avoir une consistance lisse  
Ajouter le sucre et bien mélanger  
Ajouter les jaunes d'œufs 1 à 1 puis ajouter la farine  
Monter les blancs en neige puis les ajouter délicatement  
Faire cuire à 165° pendant 30 min en vérifiant la cuisson

### *La crème Anglaise*

½ l de lait  
1 sachet de sucre vanillé ou 1 gousse de vanille ou de l'extrait de vanille liquide  
3 œufs  
75 g de sucre

Verser le lait dans une casserole avec le sucre vanillé ou la gousse de vanille fendue en 2 et faire chauffer sur feu vif  
Battre les 3 jaunes d'œufs avec le sucre en poudre  
Après l'ébullition, récupérer la gousse et verser 1/3 du lait sur les jaunes d'œufs en fouettant vivement puis ajouter le reste de lait  
Remettre la crème sur feu doux en remuant avec une spatule en faisant attention à ne pas faire bouillir la crème  
Au bout de 10 min environ, verser la crème dans un plat et garder au frais pendant 3h

Astuce : si la crème a bouilli, la filtrer avec une passoire et lui donner quelques coups de mixeur pour enlever les grumeaux.