

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Petits pots de crèmes au chocolat noir et au lait de coco



MAG#3 SANS LAIT CHOCOLAT GOURMANDISE



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

### Ingrédients Pour 5-6 pots

- 3 jaunes d'oeufs
- 40g de sucre blond
- 50cl de lait de coco
- 150g de chocolat noir à 52%
- Vanille
- Poivre
- 1 pincée de sel

1. Versez 10cm d'eau dans le faitout du Vitaliseur, couvrez avec le couvercle et portez à ébullition.
2. Taillez le chocolat noir en petits morceaux avec un large couteau.
3. Déposez les jaunes d'oeufs dans la soupière du Vitaliseur, ajoutez le sucre et la vanille et battez avec un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Ajoutez le lait de coco petit à petit et battez également. Ajoutez le poivre.
4. Posez la soupière sur l'eau chaude et fouettez doucement mais régulièrement jusqu'à ce que la crème soit épaisse (elle nappera le dos d'une cuillère).
5. Hors du feu, ajoutez les copeaux de chocolat noir en trois fois, sans cesser de mélanger. Quand le mélange est tiède, répartissez-le dans de petits pots et mettez-les au frais jusqu'au moment de servir.

*Pâques est sans doute l'occasion de profiter des siens et de déguster quelques chocolats !*

*Ces petites crèmes sans lactose au chocolat vont vous ravir, délicieuses et gourmandes, elles peuvent être préparées la veille.*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)