Crèmes au chocolat aux framboises de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 90g de chocolat noir haché
- 2 œufs
- 15g de cacao en poudre
- 70g de sucre
- 50cl de lait
- 1 cuillerée à café de fécule de maïs (attention à ne pas en mettre trop, j'ai mis 8g)
- 125g de framboises
- 1 cuillerée à café de sucre
- 1 pincée d'anis ou de graines de fenouil

Préparation

Dans un saladier, battre les oeufs en omelette. Ajouter le sucre et mélanger sans insister trop. Ajouter le fécule de maïs (maïzena) et bien mélanger, puis le cacao en poudre. Mélanger.

Ajouter le lait, puis le chocolat en morceaux (ou en pépites).

On peut faire sans cacao en poudre, mais c'est mieux car ça renforce le goût du chocolat.
Verser dans une casserole et laisser cuire à feu moyen (90 °C) pendant 10 minutes pour faire épaissir le mélange. Mélanger très régulièrement.

Elle est prête quand elle commence à figer un peu...

(au companion muni du batteur, mettre tous les ingrédients dans la cuve, lancer le programme dessert, vitesse 6 pendant 10 min à 90°)

Verser dans des ramequins individuels et mettre au frigo.
On peut aussi mettre dans un grand plat.
Astuce de Cyril Lignac : il a mis ses ramequins au congélateur au prélable pour que ça fige plus rapidement.

Ecraser 3-4 framboises avec du sucre et de l'anis (pas pour moi je n'aime pas l'anis) avec une fourchette. Ajouter les restes des framboises, mélanger (doucement juste pour les enrober) et verser sur les crèmes froides.
L'acidité des framboises se marie super bien avec le chocolat.