

# LE DÉLICIEUX CRÉMEUX CHOCOLAT DE CHRISTOPHE ADAM

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-chocolat-adam/>

Un délicieux crémeux au chocolat, soyeux et intense, de Christophe Adam.

Chef : Christophe Adam

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crémeux, Crémeux Et Gelées,

## Ingrédients

### Pour 500 g de crémeux

160 grammes de Lait 15,36 Centilitres/153,6 Millilitres

160 grammes de Crème Liquide 35% 16 Centilitres/160 Millilitres

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

15 grammes de Sucre

125 grammes de Chocolat Noir

### Pour 250 g de crémeux

80 grammes de Lait 7,68 Centilitres/76,8 Millilitres

80 grammes de Crème Liquide 35% 8 Centilitres/80 Millilitres

1 Jaune d'Oeuf 20 grammes

7,5 grammes de Sucre

62,5 grammes de Chocolat Noir

### Pour 750 g de crémeux

240 grammes de Lait 23,04 Centilitres/230,4 Millilitres

240 grammes de Crème Liquide 35% 24 Centilitres/240 Millilitres

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

22,5 grammes de Sucre

187,5 grammes de Chocolat Noir

### Pour 1 kg de crémeux

320 grammes de Lait 30,72 Centilitres/307,2 Millilitres

320 grammes de Crème Liquide 35% 32 Centilitres/320 Millilitres

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

30 grammes de Sucre

# LE DÉLICIEUX CRÉMEUX CHOCOLAT DE CHRISTOPHE ADAM

250 grammes de Chocolat Noir

## Instructions

### Le chocolat

Prendre un chocolat de qualité !. Evitez les chocolats de supermarché !

Ici à gauche, un chocolat Valrhona

Ou un chocolat de qualité, souvent moins cher, le chocolat Barry, ici à droite

Placer le Chocolat Noir (125 g) dans un bol et réserver

### La crème Anglaise

1. Comme beaucoup de crèmeux qui se respectent, on va devoir préparer une crème anglaise : c'est cette crème anglaise qui apportera le côté crèmeux
2. Verser dans un bol les Jaunes d'Oeuf (2) et le Sucre (15 g)
3. Fouetter à l' aide d' un fouet à main, sans chercher à blanchir
4. Dans une casserole, faire chauffer le Lait (160 g ou 15,36 Centilitres/153,6 Millilitres) et la Crème Liquide 35% (160 g ou 16 Centilitres/160 Millilitres)
5. Attendre l'ébullition
6. Verser le contenu de la casserole sur le bol contenant les jaunes et le sucre
7. Mélanger avec le fouet à main
8. Puis verser le contenu du bol dans la casserole
9. Remettre sur le feu la casserole et cuire à la nappe, c'est à dire en utilisant une maryse, en vannant sans cesse, jusqu'à ce que la température atteigne 84 C puis retirer du feu
10. A la température de 84 C, la crème épaissit suffisamment sans pour autant cuire excessivement les jaunes d'oeufs (ce qui donnerait un gout d'omelette) : Il faut être précis sur la température!
11. Sans thermomètre, une façon de contrôler la température est de passer un doigt sur la maryse : la crème doit être "nappante", c'est à dire que la crème ne coule pas, comme sur la photo
12. Verser le contenu chaud de la casserole dans le bol contenant le Chocolat Noir (125 g)
13. Laisser le liquide chaud faire fondre le Chocolat Noir (125 g) pendant 5 minutes, sans remuer
14. Après 5 minutes, mélanger à l' aide d' un fouet à main : on obtient une belle emulsion
15. Transférer dans un récipient propre, puis filmer au contact avec un film alimentaire étirable
16. Réserver au frais 4 heures minimum avant utilisation