

# CREME CHOCOLAT ŒUFS A LA NEIGE



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**6 œufs**

**1 l de lait entier**

**125 g de sucre en poudre**

**50 à 75 g de sucre en poudre**

**150 g de chocolat**

**1 gousse de vanille**

**Des amandes effilées**

**Battre 4 blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter délicatement 50 g (ou 75 g selon les goûts) de sucre. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue dans une grande casserole puis baisser et laisser frémir le lait.**

**Déposer de grosses cuillerées de blancs d'œuf dans le lait frémistant. Les faire cuire environ 2 minutes de chaque côté en les retournant à mi cuisson. Retirer les blancs avec une écumoire et les déposer sur un torchon. Une fois égouttés, déposer les œufs à la neige dans un plat et les mettre au réfrigérateur.**

**Filtrer le lait pour éliminer les restes de blancs d'œuf et en garder 75 cl. Ajouter le chocolat coupé en carré dans le lait bouillant.**

**Mélanger les 6 jaunes d'œufs avec le reste de sucre (sans blanchir).**

**Verser le lait chocolaté sur le mélange de jaunes d'œufs et de sucre. Puis cuire le mélange à feu doux sans laisser bouillir.**

**Laisse refroidir la crème puis la répartir dans des verrines et les déposer au réfrigérateur.**

**Faire griller les amandes effilées à sec dans une poêle.**

**Au moment de servir, répartir les œufs à la neige sur chaque verrine et décorer avec les amandes.**