

PETITS POTS AU CHOCOLAT **(Recette de Jacques THOREL)**

Ingrédients pour 7 à 8 petits pots

80 g de chocolat noir en pastilles à 50/55 % de cacao
250 g de crème liquide
7 à 8 sommités de menthe
20 feuilles de menthe ou de l'écorce d'orange confite

Matériels à prévoir :

1 casserole
1 Maryse (*spatule caoutchouc*)
1 fouet inox à main
7 à 8 coquetiers
1 couvercle
1 chinois ou passoire

Mettre les pastilles de chocolat dans un saladier. Passer la casserole sous l'eau froide (*pour éviter à la crème d'attacher*) et y verser la crème liquide. La porter à ébullition et la verser sur les pastilles de chocolat. Laisser fondre 2 minutes et fouetter délicatement la masse en réalisant des petits cercles en commençant par le centre. Elargir le mouvement au fur et à mesure que le mélange épaisse. Lorsque le chocolat est complètement incorporé à la crème, répartir le mélange dans les coquetiers. Décorer d'une petite sommité de menthe.

Variante : après avoir porté la crème liquide à ébullition, lui ajouter des feuilles de menthe ou l'écorce d'une orange préalablement blanchie et confite. Couvrir la casserole et laisser infuser 20 à 30 minutes. Filtrer et reporter à ébullition avant de l'incorporer au chocolat. Pour la suite, suivre la recette précédente.

Vous pouvez accompagner ces petits pots au chocolat avec des petits pots de mousse passion et des tuiles croustillantes.