« Le choco de Pierre Sergent »

Ingrédients (tout en bio si possible) :

- 300 g chocolat à dessert, noir de préférence.
- 90 g de sucre (ou moins si vous voulez, ou remplacez par du miel).
- 1 berlingot de 25 cl de crème soja ou de crème fraiche. (La crème soja permet de conserver le choco un peu plus longtemps que la crème fraiche.)
- 150 g de beurre
- 4 à 5 cuillères à soupe de miel.

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat au bain marie et le réserver pour la suite.
2. Faire ramollir le beurre (pas le faire fondre complètement), par exemple dans le four à 30 °C pendant quelques minutes.
3. Dans un poêlon, faire chauffer la crème avec le sucre. Remuer afin que le sucre n'adhère pas au fond. Porter à ébullition. Dès que la crème commence à bouillir légèrement, la retirer du feu.
4. Intégrer progressivement ensuite la crème au chocolat, en 2 ou 3 fois, à l'aide d'un fouet.
5. Ajouter le beurre et l'intégrer.
6. Terminer en ajoutant les cuillères de miel.
7. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte complètement homogène.
8. Il ne reste qu'à la verser dans des pots à confiture (2 pots d'environ 300 g de contenance suffiront).

Le choco se conserve facilement 2 voire 3 semaines (surtout fonction de la crème utilisée) au frigo tout en restant facile à tartiner.