



Ma crème de violette sur fond de chocolat blanc (pour 2 verrines):

- *Sirop de violette : 30ml
- *Jaune d'oeuf : 1
- *sachet de sucre vanillé : 1
- *Colorant violet : ce qu'il faut ;-)
- *Maïzena : 1 càs
- *Lait : 125ml
- *chocolat blanc : 1/2 plaque
- *Crème fraîche : 1 grosse càs

La préparation :

- * Fouetter le jaune d'œuf et le sucre vanillé pour le faire blanchir.
- * Ajouter la cuillère de maïzena
- * faire chauffer le lait et le verser sur le mélange jaune œuf/sucre/maïzena, remettre dans la casserole et faire épaissir sur le feu.
- * une fois épaissi, verser le sirop de violette et le colorant (indispensable sinon la couleur n'est pas très appétissante ...)
- * faire chauffer le chocolat blanc au bain marie, prélever un peu de chocolat blanc fondu pour faire un décor (cf ma recette "[texture de fruits](#)"), et mélanger le reste avec le crème fraîche
- * Dresser le chocolat dans le fond de la verrine, puis la crème de violette, quelques violettes cristallisées, et le décor en chocolat blanc.