



Sauce Chocolat



Temps de préparation : 5 mn
Temps de cuisson : 5 mn
Temps Total : 10 mn

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédients

- > 40 gr de chocolat (type 66% caraïbe Valrhona)
- > 25 ml de lait
- > 25 ml de crème fleurette (30% de MG)

Matériels particuliers

- > aucun

Préparation

Dans un bol mettre au four micro-onde (maximum 300 watts) le chocolat, le lait et la crème. Faire fondre par impulsions de 30 secondes en vérifiant l'avancement. Remuer pour lier la préparation et obtenir une belle sauce brillante.

Astuces

On peut utiliser différents chocolats avec des % en cacao différents en fonction des goûts de chacun.