

Sauce chocolat

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 à 20 min

Pour un bocal, il vous faudra :

- 120 g de chocolat noir
- 200 g d'eau
- 80 g de crème liquide entière
- 40 g de lait entier
- 50 g de sucre



Dans une casserole, verser le lait, la crème, le sucre, l'eau et y ajouter le chocolat cassé en morceaux.

Faire chauffer doucement en remuant au fouet pour faire fondre sucre et chocolat.

Lorsque le mélange est homogène, augmenter un peu le feu et laisser frémir toujours en fouettant pendant environ 10 minutes afin d'épaissir un peu la sauce.

Verser dans un bocal propre, le fermer (même si la sauce est encore chaude). Laisser refroidir à température ambiante, puis réserver au frais.

A servir froid, ou tiède si vous préférez.