



Sauces sucrées, sirops et coulis
Sauce au chocolat



20 min	5 min	15 min	0	339
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Préparation

200 g **Chocolat noir**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Sortir la crème fleurette du réfrigérateur et la laisser à température ambiante.
- 2 Casser le chocolat noir en morceaux et le placer dans une petite casserole.
- 3 Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 4 Pour cela, placer la petite casserole dans une plus grande remplie d'eau chaude et faire chauffer une dizaine de minutes.
- 5 Lorsque le chocolat a fondu, verser la crème liquide et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Servir immédiatement sinon la sauce va se figer.