

## Sauce fudge-choco



Me revoilààà ! Et c'est sans plus attendre que je vous propose une nouvelle recette ! Une délicieuse sauce fudge-choco pour que vos glaces soient encore plus gourmande ! Je dis glaces mais vous pouvez très bien vous en servir pour autre chose ! Cette sauce au chocolat est vraiment délicieuse, légèrement épaisse, elle a un petit goût en plus par rapport à la sauce chocolat normal, su les glaces c'est à tomber !

### **Pour 250ml de sauce**

#### **Ingrédients:**

40g de chocolat noir

40g de chocolat au lait

50g de sucre

150ml de crème fraîche entière

15g de sirop d'érable

#### **Préparation:**

Mettez les chocolats en morceaux dans un saladier.

Faites chauffer le sucre, la crème et le sirop d'érable dans une casserole. Portez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Versez sur les chocolats en morceaux et mélangez en partant du centre, en faisant des mouvements circulaires de plus en plus larges jusqu'à obtention d'un mélange lisse et brillant.

Versez dans un pot et laissez refroidir avant de l'utiliser.

Vous pouvez conserver cette sauce jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur, dans son pot.