

Sauce au chocolat au lait



Le beau temps est (enfin) arrivé et l'heure des glaces aussi ! (Enfin moi ça fait un petit moment que l'heure des glaces est arrivée ^). Je vous propose donc une délicieuse sauce chocolat au lait à mettre sur celles-ci ! Bon, évidemment vous pourrez la mettre sur n'importe quel dessert mais comme c'est l'été, c'est l'occasion de réaliser cette sauce plus que gourmande ! ;)

Pour environ 1 pot à confiture

Ingrédients:

140g de chocolat au lait

220g d'eau

13cl de crème entière

20g de sucre

Préparation:

Versez l'eau, la crème, le sucre et le chocolat au lait haché dans une casserole.

Faites chauffer à feu moyen tout en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Portez la préparation à petite ébullition tout en continuant de mélanger sans cesse. Comptez environ 10min de cuisson, la sauce doit être lisse, assez épaisse et onctueuse.

Versez la sauce dans un pot et laissez refroidir avant de fermer le pot et d'entreposez au frais.