

### Sauce caramel au chocolat au lait



Pour aujourd'hui je vous propose une délicieuse et très gourmande sauce à mettre sur vos riz au lait, vos gâteaux de semoule, vos glaces, dans vos yaourts,... enfin bref sur tous vos desserts ! Une sauce caramel avec un peu de chocolat au lait pour que ce soit encore plus irrésistible ! J'ai trouvé cette recette sur le superbe blog "[Un déjeuner au soleil](#)" et elle était vraiment très très bonne ! ;)

### Pour 1 à confiture

#### Ingédients:

130g de sucre canne

160g de golden syrup

28cl de crème liquide entière

60g de chocolat au lait

20g de beurre

#### Préparation:

Dans une casserole, versez le sucre canne avec le golden syrup. Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Quand le sucre commence à se transformer en caramel ambré, ajoutez la crème et mélangez vivement avec une cuillère en bois. Baissez le feu et laissez cuire jusqu'à ce que le caramel redevienne totalement fluide.

Hors du feu, ajoutez le chocolat au lait haché ainsi que le beurre et mélangez pour homogénéiser.

Versez le caramel dans un pot et entreposez au frais.

Conservez la sauce caramel au réfrigérateur.