



*Sauces sucrées, sirops et coulis*  
**Sauce au chocolat**



<b>10 min</b>	<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>149</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
sauce chocolat**

100 g **Chocolat noir**  
15 cl **Lait demi-écrémé**

**Étape 1**

Préparation de la sauce chocolat

- 1 Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Lorsqu'il est bouillant, le verser dans un saladier contenant les morceaux de chocolat.
- 3 Mélanger avec un fouet pour bien incorporer le tout.