



Sauces sucrées, sirops et coulis
Sauce au chocolat



10 min	5 min	5 min	0	149
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.