



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



**20 min** **5 min** **15 min** **0** **339**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

**Préparation**

200 g **Chocolat noir**  
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

**Étape 1**

Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Sortir la crème fleurette du réfrigérateur et la laisser à température ambiante.
- 2 Casser le chocolat noir en morceaux et le placer dans une petite casserole.
- 3 Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 4 Pour cela, placer la petite casserole dans une plus grande remplie d'eau chaude et faire chauffer une dizaine de minutes.
- 5 Lorsque le chocolat a fondu, verser la crème liquide et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Servir immédiatement sinon la sauce va se figer.