

Sauce au chocolat noir, au lait, de Christophe Felder



-Shopping : pour un grand bocal (450 g de sauce)

- 150g de chocolat noir (60 à 70 %)
- 175g de lait entier
- 60g de crème liquide entière
- 15g de beurre (salé pour moi)
- 35 de sucre en poudre
- Une demi-cuillère à soupe d'eau (8 g)
- Une demi-cuillère à soupe de cacao (5 g)

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Quelques granules de café lyophilisé (ajout personnel) |
|--|

-In process :

- Casser le chocolat en petits morceaux dans un grand saladier en verre.
- Le passer au micro-ondes par séquence de 30 sec (2 ou 3 fois), en remuant bien à chaque fois.
- Faire bouillir l'eau, la crème, le cacao, le lait. Mélangez bien à l'aide d'un fouet.
- Verser le mélange sur le chocolat en 3 fois, en mélangeant à la spatule à chaque fois.
- Mettre le beurre et mélanger au fouet.
- Remettre dans la casserole le temps d'épaissir un peu (Christophe Felder dit de donner un bouillon, mais je me suis arrêtée avant).
- Verser dans un contenant à l'aide d'une passoire.
- Mettre au frais ou utiliser tout de suite.