



Coulis crème beurre et chocolat

1 tasse (250 ml) de crème 35%

1 cuillère à soupe de beurre salé

1 tasse (250 ml) de chocolat semi-sucré coupés en petits morceaux

1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation : Dans un chaudron, faites fondre le beurre dans la crème à feu moyen. Mélanger.

Lorsque le beurre a fondu, ajouter le chocolat et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. Ajouter la vanille. Mélanger. Retirer du feu. Laissez refroidir et utiliser.

Se conserve au réfrigérateur pour au moins 2 semaines.

Chauffer au micro-onde pour réutiliser.

Meve Mercier