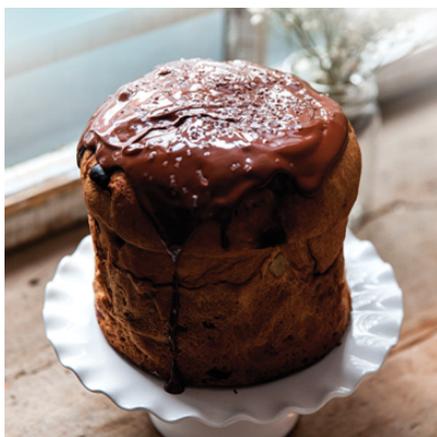


metro



Sauce au chocolat noir et fleur de sel

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

250 ML | 0:05 PRÉPARATION | 0:05 CUISSON | 0:10 TEMPS TOTAL

Ingrédients

225 g (8 oz) Chocolat noir

30 ml (2 c. à soupe) Sucre

30 ml (2 c. à soupe) Cassonade

250 ml (1 tasse) Crème 35 %

30 ml (2 c. à soupe) Beurre

Fleur de sel, pour servir

Préparation

Au bain-marie, à feu doux, faire fondre le chocolat avec le sucre, la cassonade et la crème.

Ajouter le beurre, puis bien mélanger.

Servir avec la fleur de sel.

Source : Trois fois par jour

Trois fois par jour

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.