

# LA SAUCE AU CHOCOLAT



**20 CL DE CRÈME  
ENTIÈRE**



**150 G DE CHOCOLAT  
NOIR**



**UNE PINCÉE DE SEL**



**POT DE  
CONSERVATION  
TYPE WECK**

## ÉTAPES

- CASSEZ LE CHOCOLAT NOIR EN MORCEAUX POUR QU'IL FONDE PLUS FACILEMENT.
- PLACEZ LA CRÈME ENTIÈRE ET LES MORCEAUX DE CHOCOLAT NOIR DANS UN POT DE CONSERVATION TYPE WECK.
- AJOUTEZ UNE PINCÉE DE SEL AU MÉLANGE. CELA INTENSIFIERA LES SAVEURS.
- PLACEZ LE POT DE CONSERVATION AVEC LES INGRÉDIENTS DANS LE TIROIR SUPÉRIEUR DU LAVE-VAISSELLE.
- RÉGLEZ LE LAVE-VAISSELLE SUR LE MODE DE LAVAGE DES VERRES À UNE TEMPÉRATURE DE 45 DEGRÉS CELSIUS.
- APRÈS LE CYCLE DE LAVAGE DU LAVE-VAISSELLE, RETIREZ LE POT DE CONSERVATION ET MÉLANGEZ BIEN SON CONTENU.
- VERSEZ LA SAUCE AU CHOCOLAT CHAUDE SUR VOTRE GLACE À LA VANILLE PRÉFÉRÉE POUR UNE DÉLICIEUSE GOURMANDISE.

**MAINTENANT, VOUS POUVEZ DÉGUSTER CETTE SAUCE AU CHOCOLAT MAISON POUR AGRÉMENTER VOTRE GLACE À LA VANILLE PRÉFÉRÉE. BON APPÉTIT !**

**Whirlpool**  
SENSING WHAT MATTERS