

CREME AU CHOCOLAT

Ingrédients :



une boîte
de chaque sorte



crème liquide
(1 litre)



4 cuillères
à soupe



2 cuillères
à soupe

Ustensiles :



Mélanger le lait concentré, le beurre et le chocolat en poudre dans une casserole .

Porter jusqu'à ébullition sur petit feu en mélangeant constamment. Retirer du feu et ajouter la crème fraîche liquide. Bien mélanger à nouveau.

Verser la crème obtenue dans des ramequins et les placer au réfrigérateur.

Décorer si vous le souhaitez avant de déguster.

CREME AU CHOCOLAT

Ingrédients :



une boîte
de chaque sorte



crème liquide
(1 litre)



4 cuillères
à soupe



2 cuillères
à soupe

Ustensiles :



Mélanger le lait concentré, le beurre et le chocolat en poudre dans une casserole .

Porter jusqu'à ébullition sur petit feu en mélangeant constamment. Retirer du feu et ajouter la crème fraîche liquide. Bien mélanger à nouveau.

Verser la crème obtenue dans des ramequins et les placer au réfrigérateur.

Décorer si vous le souhaitez avant de déguster.