

Crème chocolat et caramel

Ingredients
400g de crème liquide entière
220g de chocolat au lait
140g de caramel beurre salé

Étape de la recette

- Pour 4 pots de crme -

Faire chauffer ensemble tous les ingrdients

Sur feu moyen, mlanger une dizaine de minutes jusqu' ce que la prparation s'paississe, nappe la cuillre

C'est de cette tape que dpendra la consistance de votre crme

Verser dans 4 ramequins, laisser refroidir et mettre au frais au moins 4h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr