

DAME BLANCHE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 5 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 2 personnes

- **30 g de chocolat**
- **25 g de lait (1 cuillerée à soupe environ)**
- **30 cl de glace vanille**
- **crème chantilly**

Etapes de préparation

1. Faites fondre le lait et le chocolat, remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Dans une coupe, déposez une ou deux boules de glace vanille.
3. Décorez de chantilly et versez dessus la sauce chocolat.
4. Servez sans attendre.

