

## SUNDAY CHOCO-CARAMEL

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 20 minutes
- **Temps de cuisson** : 5 minutes



### Ingrédients pour 6 personnes

- de la très bonne glace à la vanille

#### Pour la sauce caramel chocolat :

- 100 g de sucre
- 25 g de chocolat pâtissier
- 120 ml de crème fraîche liquide
- 20 g de beurre salé
- Amandes effilées et grillées

### Etapes de préparation

#### **Le caramel :**

- faire fondre, à sec et à feu doux, le sucre dans une casserole antiadhésive.

Dès qu'il est fondu, ajouter la crème fraîche petit à petit; bien mélanger.

Ajouter le beurre et le chocolat.

- S'il reste des petites boulettes de sucre, passez le caramel au chinois.

#### **Monter les coupes :**

- Enduire les coupes de caramel, disposer la glace.
- Arroser de caramel et saupoudrer d'amandes (ou de noisettes) grillées.

