



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 crème -

Faire chauffer ensemble tous les ingrédients

Sur feu moyen, mélanger une dizaine de minutes jusqu'à ce que la préparation s'épaississe, nappe la cuillère

C'est de cette étape que dépendra la consistance de votre crème

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