

## Crèmes chocolat et butterscotch



(pour 2 ramequins)

*65 g de chocolat noir  
5 cl d'eau  
8 cl de crème liquide  
30 g de beurre  
2 cs de sauce butterscotch*

Cassez le chocolat dans une casserole avec 5 cl de crème liquide et l'eau. Portez à ébullition et laissez bouillir pendant 10 minutes. Incorporez la sauce butterscotch. Remuez bien jusqu'à ce que la préparation soit lisse, répartissez dans les ramequins et mettez au frais pour au moins 2h.

Suggestion : Saupoudrez de dessus des crèmes de cacao avant de servir.