

La Sauce au Chocolat Blanc

Ingrédients :

25 cl de lait

50 g de chocolat blanc

15 g de maïzena

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec la moitié du lait.

Dans un bol, mélanger la maïzena avec le reste du lait.

Lorsque le chocolat est fondu, ajouter le mélange lait/maïzena avec le lait chocolaté. Faire cuire 5 minutes à feu doux, sans cesser de remuer.

Réserver au frais en attendant de déguster.