

Sauce caramel au chocolat

- La meilleure recette de sauce caramel au chocolat (Super facile)!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
25 MIN

PORTIONS
3 TASSES

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop de maïs clair
- 1 tasse et 1/3 (335 ml) de crème 35 % à cuisson
- 3/4 de tasse (190 ml) de chocolat noir haché finement
- 2 cuillères à thé et demie d'extrait de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel de mer

Préparation :

1. Dans un chaudron, combinez le sucre, l'eau et le sirop de maïs. Faites chauffer à feu moyen pendant 8 à 10 minutes en mélangeant jusqu'à ce que le sucre ait une couleur brune dorée.
2. Retirer du feu et ajouter immédiatement la crème.
3. Ajouter le chocolat et bien mélanger jusqu'à ce qu'il fonde et soit bien intégré.
4. Ajouter la vanille et le sel.
5. Bien mélanger et mettre de côté pour refroidir.
6. Conserver pendant environ 1 semaine au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

“

Vous cherchez une super de bonne sauce à servir sur vos desserts? Voici un caramel au chocolat qui est un vrai DÉLICE!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

