

## Recette : Sauce au chocolat Sao Tomé

Cette sauce peut être utilisée chaude ou froide, partout où un bon goût de chocolat est le bienvenu. Elle fait aussi une délicieuse sauce à coupe glacée.



### Accessoires requis :

- Bol à mélanger
- Petite casserole
- Cuillère en bois ou silicone

### Ingrédients:

- 125 ml de lait
- 100 gr de sucre
- 25 gr de poudre de cacao Hollandais \*
- 40 gr de beurre
- 40 gr de chocolat Sao Tomé à 70% de cacao en pastilles\*
- Extrait de vanille du Mexique\*

### Préparation:

1. Chauffer le lait;
2. Mélanger le sucre et le cacao et incorporer au lait chaud;
3. Bouillir 3 minutes à feu doux en mélangeant occasionnellement pour dissoudre le sucre;
4. Retirer la sauce du feu et incorporer le beurre et le chocolat, mélanger;
5. Incorporer l'extrait de vanille.

*\* Disponible chez Érico dans notre sélection de produits pour la préparation de pâtisseries et chocolats*



Chocolaterie créative  
Musée du chocolat

634, rue Saint-Jean, Québec, QC  
418 524-2122

[info@ericochocolatier.com](mailto:info@ericochocolatier.com)