 [**Sauce**](https://recettes.de/sauces) **nappante au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/06/sauce-nappante-au-chocolat-p1180358-r.jpg) **Pour un gros bol de** [**Sauce**](https://recettes.de/sauces)

**- 120 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 65% de cacao**  
**- 230 g d'eau**  
**- 80 g de crème liquide**  
**- 40 g de lait entier**  
**- 50 g de sucre en poudre**

Mettre dans une casserole le chocolat en morceaux, l'eau, la crème,  
le lait et le sucre.  
Porter à ébullition en remuant puis laisser frémir pendant quelques secondes  
pour que la sauce devienne "nappante".  
Verser dans un saladier et filmer à même la surface.  
Laisser refroidir.  
La sauce est encore liquide mais elle va devenir onctueuse en refroidissant.  
Elle se conserve quelques jours au réfrigérateur.  
Il suffira de bien la remuer avent de l’utiliser pour qu'elle redevienne coulante.