**Sauce café chocolat**

 **Pour un bol de sauce**

**- 100 ml de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **fort**
**- 65 g de sucre en poudre**
**- 3 càs de** [**cacao**](https://recettes.de/chocolat) **amer**
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**

Dans une casserole, mélanger le sucre, le cacao et la vanille.
Ajouter le café en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Porter à ébullition en remuant.
Baisser le feu et laisser frémir pendant 4 minutes.
Verser dans une saucière et laisser refroidir en remuant de temps en temps.
Couvrir et réserver au réfrigérateur.
La sauce se conserve en restant coulante.