**Sauce café chocolat**

[Une image contenant mug, Plats et corbeilles, récipients pour boire, tasse à thé

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/02/sauce-cafe-chocolat-p1090977.jpg-r-copy.jpg) **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.