

CRÈME AU CHOCOLAT



40 gr de beurre, 50 gr de farine, 150 gr de sucre, 200 gr de chocolat, 1 l de lait

Faire une béchamel : faire fondre le beurre, hors du feu rajouter la farine, bien mélanger, et rajouter le lait.

Remettre à chauffer, et remuer jusqu'à ébullition.

Incorporer le sucre, le chocolat et bien remuer, et remettre à chauffer quelques minutes .

Mettre dans un saladier et au frigo en attendant de la déguster