

Natrel®

Trempelette sucrée au chocolat et au caramel

Cette onctueuse trempelette contient une touche de caramel qui en fait la gâterie parfaite pour accompagner les petits fruits.



SERT
2



PRÉPARATION
15MIN.



CUISSON
5MIN.



REFROIDISSEMENT
60MIN.

Ingrédients

1 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
¾ tasse de crème à fouetter Natrel Sans lactose 35 %
½ tasse de sauce au caramel, à température ambiante
1 pincée de sel de table
Flocons de sel de mer, pour garnir

Préparation

1. Mesurer les pépites de chocolat et réserver dans un bol de grandeur moyenne.
2. Dans une petite casserole, chauffer la crème à feu moyen jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface, retirer du feu et verser sur les pépites de chocolat. Laisser reposer 10 minutes sans toucher, puis remuer jusqu'à la formation d'une ganache épaisse et lustrée. Laisser reposer la ganache de 1 à 2 heures, jusqu'à ce qu'elle soit plus épaisse.
3. Ajouter une pincée de sel de table et la sauce au caramel dans la ganache et mélanger jusqu'à homogénéité.
4. Transférer dans un petit bol et garnir de sel de mer, si désiré. Servir à température ambiante.