

8 pers Crème chaude au chocolat
pour glace aux poires

200g chocolat noir
10 cl de crème liquide
20g d'amandes effilées

Faire chauffer la crème

Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux.

Laisser fondre au chaud doucement.

Pisser, mélanger

Ajouter 15 cl d'eau, hisser au chaud.

Retirer du feu.

On peut utiliser le micro-ondes.