

## Recette – Dame Blanche (Sauce chaude au chocolat)

1 cuillère à soupe de cacao par personne

1 cuillère à soupe de sucre par personne.

Dans une casserole, mélanger ensemble le cacao et le sucre pour ôter les grumeaux du cacao. Mettre très peu d'eau à la fois sur le mélange. Il faut tout juste que ça devienne liquide. Amener à ébullition et ôter du feu aux premiers bouillons. Refaire la même chose juste avant de servir chaud sur des boules de crème glacée à la vanille.