

❧ Crème au chocolat ❧

(36

verrines de 16 cl)

Faire fondre 1 kg de chocolat au bain marie avec un peu de lait.
Délayer la crème de mascarpone avec 1 litre de crème fraîche. Sucrez.
Mélanger au chocolat fondu.
Sucrez à nouveau si nécessaire.
Dresser dans des verres.
Attention : ne pas mettre au réfrigérateur.