

## SAUCE AU CHOCOLAT AIL ET CHILI



### INGRÉDIENTS

3  
dl 

- 2,5 dl de crème fraîche
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 12 g de WOKgingembre Bresc
- 8 g d'ail haché Bresc
- 200 g de chocolat amer

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer la crème fraîche avec le piment, gingembre et ail pendant 10 min. Tamiser la crème fraîche et ajouter le chocolat.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



WOK Gingembre et  
Citron 450g



WOK Piment vert et  
rouge 450g