

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