

Fondant au Chocolat & Sauce Caramel Beurre Salé
Pour 12 desserts



1. **FONDANT AU CHOCOLAT & SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ**

1 sachet(s) de 520 g de **Fondant au Chocolat alsa Professionnel**
170 ml de lait demi-écrémé
30 g d'amandes effilées
120 g de fromage blanc à 3% de MG
15 g de sucre en poudre
1 pointe de couteau de **Poudre de Vanille épaisse Sébalcé**
Sauce Caramel au Beurre Salé alsa Professionnel

Préchauffer le four à 180°C.

Délayer la préparation pour Fondant au Chocolat alsa Professionnel dans le lait froid avec un fouet.
Ajouter les amandes effilées et mélanger délicatement.

Verser dans un cadre graissé et faire cuire au four 20 minutes. Laisser refroidir. Couper des carrés réguliers.

Mélanger le fromage blanc avec le sucre et la vanille en poudre.

Servir 1 carré par personne, déposer sur le dessus une petite quenelle de fromage blanc et napper de zébrures de Sauce Caramel au Beurre Salé alsacien Professionnel.