



Fondant au chocolat Dairy Isle

Ingrédients

2/3 tasse de lait concentré Dairy Isle
2 c. à table de beurre Dairy Isle
1 tasse et demie de sucre cristallisé
9 onces de chocolat mi-sucré
2 tasses de mini guimauve blanche
1/4 c. à thé de sel
1 c. à thé d'extrait de vanille
1/2 tasse de noix de Grenoble émietées (optionnel)

Instructions

- Placer le lait, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole à fond épais (mettre les noix de Grenoble de côté pour plus tard).
- Porter à vive ébullition pendant 5 minutes et remuer constamment.
- Retirer du feu, ajouter le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il ait fondu.
- Ajouter la guimauve, le sel et la vanille et remuer jusqu'à ce que la guimauve ait fondu et se soit mélangée.
- Ajouter les noix de Grenoble émietées au mélange (optionnel).
- Verser le mélange dans un plat 8x8 en verre ou antiadhésif.
- Laisser le fondant reposer et couper en carrés.