

LA BOUILLIE BRETONNE

INGREDIENTS /

100 GR DE CHOCOLAT EN POUDRE



50 GR DE BEURRE



50 GR DE SUCRE



50 GR DE FARINE

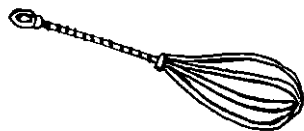


1L DE LAIT



MATERIEL /

UNE FOUET



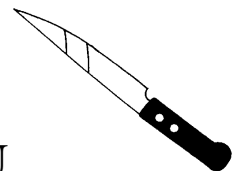
UN VERRRE DOSEUR



UNE CASSEROLE



UN COUTEAU



UN SALADIER



UNE PLAQUE



PREPARATION /

DANS LE VERRE DOSEUR, MESURER 50GR DE FARINE. COUPER 50 GR DE BEURRE AVEC LE COUTEAU.



DANS LA CASSEROLE, FAIRE FONDRE LE BEURRE ET AJOUTER LA FARINE. REMUER AVEC LE FOUET.



DANS LA CASSEROLE, VERSER LE LAIT, LE SUCRE ET LE CHOCOLAT EN POUDRE MESURES AVEC LE VERRE DOSEUR.



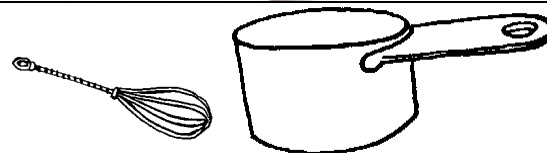
SUR LA PLAQUE, MÉLANGER LE TOUT DANS LA CASSEROLE JUSQU'A EBULLITION EN REMUANT AVEC LE FOUET.



AJOUTER LE BEURRE ET LA FARINE DANS LA CASSEROLE.



REMUER SANS ARRÊT PENDANT DIX MINUTES AVEC LE FOUET.



VERSER LE CONTENU DE LA CASSEROLE DANS UN SALADIER ET LAISSER REFROIDIR.

