

Crème caramel.

Pour 5 à 6 Vêrines (petites)

- 25 cl de crème liquide
- 12 carambars
- 2 carrés de chocolat noir

Faire chauffer doucement le tout dans une casserole en remuant.
Quand le mélange est homogène, mettre dans les Vêrines, puis mettre au frigo.

Bonne dégustation.