

CHOCOLAT CHAUD

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes



Ingrédients

1 l de lait entier (ou demi-écrémé)

1 c. à soupe de cacao en poudre

200 g de chocolat noir corsé

Concassez le chocolat au couteau.

Versez le lait dans une casserole, ajoutez le cacao en poudre et portez à frémissement en fouettant. Ajoutez le chocolat concassé et continuez de fouetter vigoureusement jusqu'à ébullition. Retirez du feu.

Pour un chocolat très mousseux, versez-le dans un blender et mixez pendant 1 minute avant de servir.

Plus de gourmandise

#1 Pour un chocolat viennois, fouettez 250 ml de crème liquide entière bien froide en chantilly ferme et disposez une grosse cuillère sur chaque tasse.

#2 Préparez un chocolat à la cannelle en ajoutant 2 bâtons de cannelle dans le lait à l'étape 1, portez à frémissements puis couvrez et laissez infuser hors du feu 10 à 15 minutes avant de filtrer et de continuer la recette.

#3 Pour un chocolat tout doux, remplacez le cacao en poudre par 1 c. à soupe de pâte à tartiner et comptez 250 g de chocolat au lait à la place du chocolat noir.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel