

Chocolat chaud

Ingrédients pour 4 tasses :

125 g de chocolat à 65% de cacao (Cacao Barry Inaya)

20 cl de crème liquide à 30% de mg

40 cl de lait (Entier ou demi-écrémé)

Préparation :

Dans une casserole, porter le lait et la crème à frémissement.

Réduire la puissance du feu à moyen.

Ajouter le chocolat et 1 cuillère à café de cannelle.

Laisser fondre le chocolat en remuant de temps en temps mais ne surtout pas faire bouillir.

Quand le chocolat est fondu, fouetter vivement une trentaine de secondes et servir aussitôt.

Conseils :

Cette préparation n'est pas sucrée vous pouvez ajouter une petite quantité de sucre si vous le souhaitez ainsi qu'un soupçon de crème fouettée pour les plus gourmands.