

Mon chocolat chaud à l'ancienne & aux épices

Pour 6 personnes

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 1 l de lait
(ou 75cl de lait et 25cl de crème liquide entière)
- 200g de chocolat noir
- Épices : 1 bâton de cannelle, ½ cc de gingembre,
1 clou de girofle, 1 étoile de Badiane, zeste d'orange



Ustensiles spécifiques : une casserole, un fouet, une louche, un économe et des tasses

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Mettre le lait (et la crème) dans la casserole.
- Ajouter les épices et le zeste.
- Faire chauffer environ 10 min. Eteindre le feu.
- Laisser infuser 5 min.
- Retirer les épices.
- Verser le lait dans les tasses et gratter le chocolat au-dessus. Mélanger avec une petite cuillère !

Il est possible de mettre le chocolat à fondre dans la crème dès le début puis de faire chauffer le lait avec les épices (ou dans le lait directement si pas de crème). Mélanger ensuite les 2 préparations liquides!

Pour une variante encore plus aérienne, monter un peu de crème en chantilly et napper le chocolat chaud avec!

Bon appétit !!!!