

CHOCOLAT CHAUD MAISON



CHOCOLAT CHAUD MAISON

Pour 4 tasses :

125 g de chocolat à 65% de cacao
20 cl de crème liquide à 30% de mg
40 cl de lait (Entier ou demi-écrémé)



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 soupe 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.

