LA RECETTE DE NOËL

Chocolat chaud aux épices



Ingrédients :

- 1/2 litre de lait
- 1/4 de litre de crème fraîche liquide ou de ferme
- 150 g de chocolat minimum 60% de cacao
- 50 g de chocolat au lait
- anis vert
- cardamone
- badiane
- cannelle
- poivre
- girofle
- vanille poudre





1. Réaliser le mélange d'épices : Dans un saladier, mélanger intimement 1 cuillère à café rase de vanille poudre, 1 cuillère à café rase d'anis vert, 1 cuillère à café rase de cannelle poudre, 2 pincées de clous de girofle en poudre, 1/2 cuillère à café de cardamone, 1/2 cuillère à café de badiane, 2 tours de moulin à poivre - Bien mélanger pendant environ 30 secondes. Peser 10 gr de ce mélange - Réserver le reste pour d'autres utilisations ultérieures.
2. Dans une casserole, mettre le lait et la crème - porter à ébullition. Arrêter au premier bouillon.
3. Verser les chocolats dans le liquide bouillant avec les épices - attendre 3 minutes. fouetter au fouet pour faire mousser - servir sans attendre.

TRAITEUR
la Cuisine 2 Gaël
CHEF À DOMICILE