

LA RECETTE *du* LUNDI



chocolat chaud gourmand de décembre



INGRÉDIENTS

- Chocolat Bonnat (noir ou au lait) - 70 g Comptoir des Arômes
 - Cacao en poudre - 1 c. à s. Comptoir des Arômes
 - Sucre blond (ou sucre de canne) - 1 à 2 c. à c. Comptoir des Arômes
 - Lait entier 450 ml (ou lait végétal si tu préfères)
 - Épices Comptoir :
 - Badiane - 1 étoile Comptoir des Arômes
 - Cannelle en bâton - 1 bâton Comptoir des Arômes
 - Zestes d'orange séchée - 1 bonne pincée Comptoir des Arômes
 - Vanille en poudre ou gousse - ½ gousse ou ½ c. à c. Comptoir des Arômes
-
- **Pour la finition (optionnelle)**
 - Chantilly
 - Copeaux de chocolat
 - Une pincée de cacao



Pour 2 Tasses



PRÉPARATION :



1. Chauffe le lait dans une casserole à feu doux.
2. Ajoute badiane, cannelle, zestes d'orange et vanille.
3. Infuse 5 minutes sur feu très doux pour bien parfumer le lait.
4. Retire les épices à l'aide d'une passoire.
5. Baisse le feu et ajoute le chocolat Bonnat cassé en petits morceaux.
6. Incorpore le cacao en poudre puis le sucre.
7. Mélange jusqu'à obtenir une texture lisse, riche et onctueuse.
8. Verse dans des tasses.
9. Ajoute chantilly et copeaux de chocolat pour une touche ultra-gourmande.

Astuce gourmande

Si tu veux pousser encore la gourmandise, tu peux ajouter une pincée de cannelle moulue sur la chantilly ou un filet de zeste d'orange. Ça rend la boisson plus festive et parfumée.

