LA RECETTE du LUNDI



cchocolat chaud au praliné et ause éclats de noisettes

Boisson



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir :

- 60 g de pastilles de chocolat au lait Cluizel
- 25 g de pâte de pralin du Comptoir
- 1 petite poignée de noisettes concassées

Autres

- 400 ml de lait
- Facultatif : un peu de chantilly

PRÉPARATION

1. Faites dorer les noisettes concassées 2 à 3 minutes à sec dans une poêle, en remuant.
2. Faites chauffer le lait à feu doux. Ajoutez le chocolat et la pâte de pralin, puis fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse, sans le faire bouillir.
3. Versez dans deux tasses et parsemez de noisettes grillées. Pour que les éclats restent bien visibles, déposez-les sur un peu de chantilly.

410 Calories
10 g Protéines
33 g Glucides
26 g Lipides
Fibres : environ 2 g par tasse.
Ces valeurs sont approximatives, calculées avec 200 ml de lait entier, 30 g de chocolat au lait Cluizel, 12,5 g de pâte de pralin et environ 7 g de noisettes par tasse, sans la chantilly facultative.

Pour 2 tasses- 10min

BON APPÉTIT