Boissons sans alcool

Chocolat chaud antillais

20 min	10 min	10 min	0	266
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le chocolat chaud

- 40 g **Chocolat noir**
- 4 c. à soupe **Cacao en poudre**
- 1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
- 1 **Gousse(s) de vanille**
- 1 **Bâton de cannelle**
- 1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
- 1 **Citron(s) vert(s)**
- 4 c. à soupe **Sucre semoule**
- 2 c. à soupe **Maïzena**
- 10 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

- 4 **Bâton de cannelle**

Étape 1

Préparation du chocolat chaud

1. Prélever le zeste du citron vert à l'aide d'un économe. Fendre la gousse de vanille dans la longueur et gratter l'intérieur à l'aide d'un couteau d'office afin d'en prélever les graines.
2. Hacher grossièrement le chocolat à l'aide d'un couteau de cuisine.
3. Verser le lait, le sucre et le cacao dans une casserole. Mélanger à l'aide d'un fouet.
4. Ajouter le zeste de citron, la noix de muscade, la cannelle et les graines de vanille. Faire chauffer sur feu doux en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
5. Retirer le bâton de cannelle et le zeste de citron. Ajouter le chocolat haché et remuer pour le faire fondre.
6. Mélanger la maïzena et l'eau dans un bol à l'aide d'un fouet. Verser dans la casserole et faire épaissir sur feu doux à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 2

Dressage

Verser le chocolat chaud dans de grandes tasses et

1 Verser le chocolat chaud dans de grandes tasses et décorer avec des bâtons de cannelle. Déguster bien chaud.