



Gâteaux, biscuits et chocolat

Chocolat chaud au gingembre



15 min	5 min	10 min	0	489
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les churros

60 cl **Lait demi-écrémé**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
150 g **Chocolat noir**
50 g **Chocolat au lait**
1 g **Gingembre frais**

Étape 1

Préparation du chocolat chaud

- 1 Verser le lait et la crème liquide dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 A ébullition, ajouter les morceaux de chocolat noir et de chocolat au lait. Remuer avec un fouet.
- 3 Une fois le chocolat fondu, laisser cuire pendant une dizaine de minutes sur feu doux en remuant de temps en temps.
- 4 Peler le gingembre avec un couteau d'office puis le râper au-dessus du chocolat. Mélanger et ôter du feu.