

Boissons sans alcool

Chocolat chaud de Noël



20 min **5 min** **10 min** **5 min** **278**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'infusion des épices.

- 1 Verser le lait dans une casserole et la mettre sur le feu.
- 2 Ajouter le bâton de cannelle et l'étoile de badiane. Mélanger et faire chauffer jusqu'à frémissement puis retirer du feu et laisser les épices infuser dans le lait.

Étape 2

Préparation de la ganache au chocolat et au cointreau

- 1 Verser la crème liquide dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 A ébullition retirer du feu et verser dans un saladier contenant le chocolat cassé en morceaux. Mélanger à l'aide d'une maryse afin de faire fondre le chocolat jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
- 3 Verser le Cointreau et mélanger.
- 4 Verser le lait infusé en filet dans la préparation tout en fouettant. Verser la préparation dans un bec verseur.

Étape 3

Dressage

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le chocolat chaud

80 g **Chocolat noir**
80 g **Crème liquide (fleurette)**
60 cl **Lait entier**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
1 c. à soupe **Cointreau**

Dressage

1 **Bâton de cannelle**
1 **Anis étoilé**
1 **Sucre perlé**

- 1** Verser le chocolat chaud de Noël dans des grands verres.
- 2** Disposer un bâton de cannelle sur chaque verre et les servir sur un plateau décoré de fleur de badiane et de sucre cristallisé.