



Boissons sans alcool

Chocolat chaud à la cacahuète



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

334

CALORIES

Étape 1

Préparation du chocolat chaud

- 1 Prélever le zeste du citron vert à l'aide d'un économe, en formant un seul et long ruban.
- 2 Verser la moitié de l'eau dans une casserole avec le zeste de citron vert, la cannelle, l'extrait de vanille et la muscade râpée. Porter à ébullition puis baisser le feu au minimum.
- 3 Ajouter le lait concentré sucré et le lait concentré non sucré. Porter à ébullition puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Baisser le feu puis laisser cuire pendant 10 minutes en remuant.
- 4 Mettre le cacao en poudre dans un saladier et y verser le lait. Délayer à l'aide d'un fouet puis verser dans la casserole et remuer sur feu doux.
- 5 Incorporer le beurre de cacahuète dans la casserole et le faire dissoudre en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Mettre la maïzena et le reste de l'eau dans un bol. Délayer à l'aide d'un fouet puis verser dans la casserole.
- 7 Faire épaissir sur feu doux pendant 10 minutes, en remuant sans cesse pour éviter la formation de grumeaux.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le chocolat chaud

40 g **Cacao en poudre**
2 c. à soupe **Beurre de cacahuètes**
1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
350 g **Lait concentré sucré, entier**
175 g **Lait concentré sucré, entier**
1 c. à soupe **Maïzena**
20 cl **Eau**
1 **Bâton de cannelle**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
1 c. à soupe **Extrait de vanille**
1 **Citron(s) vert(s)**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Cacahuète(s)**

Étape 2

Dressage

- 1 Verser le chocolat chaud dans des tasses individuelles et parsemer la surface avec quelques cacahuètes.
- 2 Déguster bien chaud.