



Boissons sans alcool

Chocolat chaud antillais



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

266

CALORIES

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

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**

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