



*Gâteaux, biscuits et chocolat*

# Chocolat chaud au gingembre



<b>15 min</b>	<b>5 min</b>	<b>10 min</b>	<b>0</b>	<b>489</b>
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.