



762, avenue Bloomfield
Outremont QC H2V 3S3
Carotteetpersil@yahoo.ca
Tél. : (514) 274-8969
Télec. : (514) 274-9694

Chocolat chaud à l'ancienne (4 personnes)

1 tasse de lait 3,25%
½ tasse d'eau
1 ½ cuil.à soupe de cacao
½ cuil. à soupe de sucre vanillé ou d'essence de vanille
2/3 tasse de chocolat noir à 70% de cacao

Verser le lait, l'eau, le cacao et le sucre vanillé dans une casserole et amener à ébullition. Ajouter le chocolat et remuer avec un fouet jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. À feu moyen, poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce que le mélange frémissse. Baisser le feu au minimum et cuire doucement pendant 5 minutes en remuant fréquemment. Laisser refroidir quelques minutes et servir dans des petites tasses (genre à cappucino). Si vous désirez, garnir d'un peu de crème fouettée , de piment d'espelette ou une pincée de cannelle.