

Chocolat chaud aux épices

Ingrédients pour 1 personne :

- 250 mL de lait (équivalent à une tasse)
- 35g de chocolat noir
- 1 cuillère à café de cannelle ou bâton de cannelle
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé (7,5g) ou 1 cuillère à café de sucre en poudre



Préparation

- Hachez le chocolat.
- Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la cannelle en poudre ou en bâton, le gingembre et le sucre.
- Une fois à ébullition, retirez du feu et ajoutez le chocolat, fouettez jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
- Versez dans une tasse.
- Ajoutez ce que vous souhaitez en décoration/ supplément.



Régalez vous!



Vous pouvez enrichir votre boisson en ajoutant :

- de la crème chantilly sur le dessus (souple de cacao, vermicelles colorés ou caramel liquide)
- de la poudre de lait dans le lait chaud (environ 2 cuillères à soupe)
- des marshmallow que l'on laisse fondre sur le dessus



Accompagnement possible avec des sablés de Noël !



Le lait de vache peut être remplacé par du des boissons végétales (amandes, noisettes, avoine, ..)
Vous pouvez aromatiser le lait avec uniquement des épices et retirer le chocolat de la recette.

