

Chocolat chaud aux épices



Il te faut:

- 5dl. de lait
- 2,5 dl. de crème liquide
- 150 g. de chocolat crémant
- 1 cs. de miel
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 2 clous de girofle

Marche à suivre:

1. Coupe la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur
2. Place la vanille, la cannelle, l'étoile de badiane et les clous de girofle dans une casserole avec le lait et la crème.
3. Fais-les infuser une vingtaine de minutes à feu très doux sans jamais faire bouillir, puis filtre le lait à la passoire fine.
4. Remplace le lait dans la casserole avec le chocolat cassé en carré et la cuillère à soupe de miel. Mélange constamment au fouet pour avoir un chocolat chaud homogène.

