



Chocolat Chaud

pour 4 personnes

- 1 Cassez le chocolat noir en morceaux.



400 g de chocolat noir

- 2 Faites chauffer l'eau et le lait dans une casserole. Dès frémissement, ajoutez le sucre vanillé et mélangez bien. Laissez chauffer pendant 1 minute puis ôtez la casserole du feu.



50 cl de lait

10 cl d'eau

2 sachets de sucre vanillé

- 3 Ajoutez les carrés de chocolat dans le lait chaud. Fouettez vivement pour faire mousser légèrement le chocolat. C'est prêt, vous pouvez servir !



IDÉE

Pour un chocolat plus gourmand, vous pouvez rajouter des chamallows, de la chantilly, de la cannelle...

