

Chocolat chaud

Recette de Michèle Alex : Pour 4 personnes, il vous faut 80 gr de poudre de chocolat (100 % cacao dégraissé, Van Houten), 50 gr de chocolat à croquer (60% cacao minimum), 3/4 de litre de lait entier, 1/4 de litre de crème fraîche, 15 g à 20 g de sucre vanillé.

Travaillez au fouet la poudre de cacao avec 1/4 de litre de lait afin d'obtenir un mélange homogène. Ajoutez le sucre vanillé. Faites bouillir à feu doux le reste du lait avec la crème pendant 2 à 3 mn. Râpez 50 gr de chocolat noir. Versez dessus un peu du mélange lait/crème à l'ensemble. Remettez le tout sur le feu en remuant sans cesse. Le mélange doit frémir, pas bouillir. Attendez le complet refroidissement. Avant de servir, réchauffez très doucement ce mélange en remuant soigneusement.

Recette de FamilyFun's

Versez dans un grand sac plastique alimentaire 1 tasse et 2/3 de lait en poudre écrémé non sucré, 1 tasse de sucre glace, 1/3 tasse de cacao Van Houten, 1/2 cuiller à café de sel. Fermez le sac et secouez pour bien mélanger le tout. Pour avoir un bon chocolat chaud : versez simplement de l'eau bouillante sur 4 à 5 bonnes cuillères à café de ce chocolat instantané, mélangez et dégustez !

1 tasse américaine = 220 ml.