



CHOCOLAT CHAUD

pour 8 tasses ~

200g chocolat noir (Guanaja de Valrhona pour moi) - 40cl lait entier frais - 20cl eau - 1/2 gousse de vanille - 1/4 bâton de cannelle - 150g crème liquide entière - 20g cacao en poudre non sucré - 20g sucre cassonade -

Hacher le chocolat. Verser le lait, l'eau et la crème dans une grande casserole et ajouter les grains grattés de la demi-gousse de vanille et la cannelle. Ajouter le sucre, mélanger puis verser petit à petit le cacao en poudre sans cesser de fouetter pour ne pas faire de grumeaux. Poser la casserole sur feu moyen et porter à ébullition sans cesser de fouetter.

Dés que des petites bulles apparaissent ajouter le chocolat haché et baisser le feu à doux et laisser cuire 15 minutes en mélangeant de temps à autre. Filtrer au chinois dans une autre casserole. Laisser refroidir à température ambiante, sans oublier de remuer de temps en temps.

Conseil de Sandra : il peut être préparé d'avance, il n'en sera que meilleur et sera réchauffé doucement au moment du service.