



Les papilles d' **Udibri**

CHOCOLAT CHAUD ANTILLAIS



Temps de préparation
40 min



Temps de cuisson
10 min



Portions
6 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Boisson



Type de recette
Chocolat/Goûter/Petit-déjeuner

Ingrédients

- 800ml de lait demi écrémé
- 150 ml d'eau
- 120ml de lait concentré sucré
- 60g de purée de cacahuète
- 25g de bâton de cacao pur
- 25g g de cacao pur en poudre
- 5g de maïzena
- zeste de Citron vert
- 2 càs de vanille liquide
- 1 càs d'amande amère
- 1 bâton de cannelle ou cannelle en poudre

Instructions

- Dans une casserole, sur un feu doux laisser infuser la vanille, l'amande amère, le zeste de citron et la cannelle dans l'eau et la moitié du lait. Il faut que le mélange frémissse mais n'arrive pas à ébullition. Cette opération doit durer environ 10 minutes.
- Dans un autre récipient, mettre le lait concentré sucré et y râper le bâton de cacao. Ajouter la maïzena, le cacao en poudre et la purée de cacahuète. Y verser un peu du mélange précédent bien chaud et remuer le tout jusqu'à ce que le tout soit bien homogène sans grumeaux.
- Verser le mélange chocolaté dans la casserole et ajouter le reste du lait. Pendant 10 minutes, remuer doucement toujours sur feu doux de temps en temps pour éviter que cela accroche au fond de la casserole. Le chocolat gagne en texture au fur et à mesure, il devient épais.
- Avant de servir, passer le chocolat au tamis et à vos papilles !

