



# Les papilles d' **Udibri**



## CHOCOLAT CHAUD



Temps de préparation  
10 min



Temps de cuisson  
10 min



Portions  
5 à 6 personnes



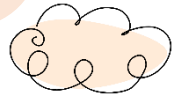
Difficulté  
Facile



Type de plat  
Boisson



Type de recette  
Chocolat/Goûter/Petit-déjeuner



### Ingrédients

- 1 litre de lait demi écrémé
- 160 ml de crème liquide
- 320g de chocolat noir 70% Valrhona
- 20g de cacao pur
- Bâton de cannelle



### Instructions

- Verser le lait dans une casserole, ajoutez la crème liquide, la cannelle et porter à ébullition
- Ajouter le chocolat et le cacao et fouetter pendant 3 min sans cesse.
- Oter le bâton de cannelle et mixer le mélange afin d'obtenir un mélange mousseux et homogène
- Server et déguster à vos papilles !

A NOTER : Pour réaliser un bon chocolat chaud, il est important d'utiliser du chocolat à pâtisser de bonne qualité et du cacao pur en poudre.

