

# CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE



**Préparation : 5 minutes | Cuisson : 10 minutes**  
**Pour 2 personnes**

## Ingrédients :

- Lait entier 400mL
- Très bon chocolat noir en tablette : 30g (moins chocolaté) à 40g (bien chocolaté)
- Cannelle 1 càc

## Astuces :

- Optez pour du lait entier pour un chocolat chaud plus épais et onctueux.
- Vous pouvez ajouter une pointe de cardamome ou de quatre épices.
- Pour une version sans lactose, remplacez le lait de vache par une boisson à l'amande.

1. Dans une casserole, faire chauffer le lait sur feu moyen (il doit frémir pas bouillir).
2. Ajouter les carrés de chocolat et la cannelle et fouetter énergiquement avec un fouet jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.
3. Fouetter énergiquement pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le mélange s'épaississe un peu et servir aussitôt.



@Recettes100faim.fr