

Chocolat chaud à l'ancienne (version végétale)



Recettes100faim.fr

Pour 2 personnes (400 mL) | Préparation et cuisson : 10 minutes

Boisson végétale (amande, noisette) 200 mL

Crème végétale (amande) 200 mL

Chocolat noir 70% de cacao 60 à 80g • Cacao en poudre (décoration, facultatif) 1 càc

Poudre de collagène articulations saveur neutre Twenty DC : 2 dosettes (**produit offert, collaboration**)

Arômes au choix : cannelle (bâtons ou poudre), badiane, girofle, gousse de vanille



1. **Fendre** la gousse de vanille et récupérer les grains.
2. Dans une **casserole** : **verser** la boisson végétale, la crème végétale et ajouter les carrés de chocolat noir.



3. Faire chauffer sur **feu moyen ≈ 5 minutes**.
4. **Ajouter** les arômes au choix (vanille, badiane, girofle, cannelle) et la **poudre de collagène** articulations saveur neutre Twenty DC.



5. **Fouetter** et laisser chauffer sur **feu doux ≈ 5 minutes**.
6. **Retirer** les arômes et **verser** le chocolat chaud dans une tasse.
7. Facultatif : **saupoudrer** de cacao en poudre. Déguster directement.

Conseils & astuces de diététicienne :

- Découvrez mon [article détaillé sur le collagène articulations Twenty DC](#) (clic).
- Cette recette se réalise aussi sans collagène, évidemment.
- Boisson végétale ou lait de vache, crème végétale ou crème fraîche, ça fonctionne.
- Ce collagène est marin, ainsi cette recette n'est pas végétarienne.
- Varier les arômes et les saveurs de boissons/crèmes végétales selon vos goûts.

Recette en vidéo



Margaux Letort - Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr

