LA RECETTE DE CHOCOLAT CHAUD DE MARIUS.

INGREDIENTS
POUR 4 PERSONNES

150 G
DE CHOCOLAT
PÂTISSIER

20 G
DE CRÈME
LIQUIDE

50 CL
DE LAIT
ENTIER

1 CUILLÈRE
À CAFÉ RASE
DE CANNELLE

DES MARSHMALLOWS
POUR LES PLUS
GOURMANDS !

1. VERSEZ LE LAIT ENTIER AINSI QUE LA CRÈME LIQUIDE DANS UNE CASSEROLE.

2. FAITES CHAUFFER JUSQU'À ÉBULLITION.

3. CASSEZ LE CHOCOLAT PÂTISSIER EN MORCEAUX ET DÉPOSEZ-LES DANS UNE AUTRE CASSEROLE.

4. VERSEZ DOUCEMENT LE MÉLANGE LAIT -CRÈME BOUILLANT SUR LES CARRÉS DE CHOCOLAT.

5. REMUEZ AVEC UNE CUILLÈRE EN BOIS JUSQU'À CE QUE LES MORCEAUX DE CHOCOLAT AIENT ENTIÈREMENT FONDU.

6. UNE FOIS QUE LE CHOCOLAT CHAUD EST BIEN HOMOGÈNE, SAUPOUDREZ LA CANNELLE.

7. MÉLANGEZ BIEN ET SERVEZ BIEN CHAUD DANS DES TASSES.

8. POUR PLUS DE GOURMANDISE, AJOUTEZ DES PETITS MORCEAUX DE MARSHMALLOWS QUI VONT FONDRE DOUCEMENT !

BONNE DÉGUSTATION LES PETITS FRANCOPHONES !