La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine

Chocolat Chaud aux Epices

Le 19 décembre 2009

La neige a fait son apparition chez nous cette nuit !

Le lendemain matin, bien au chaud dans notre maison (le chauffagiste avait eu la bonne idée d'enfin démarrer notre pompe à chaleur le vendredi matin), nous avons profité du paysage avec un bon chocolat chaud avant d'aller chercher la voiture en profitant de la promenade !

Votre panier pour 2 tasses :

100 gr de chocolat noir à 80% de cacao
½ de lait entier
1 Anis étoilée
2 Cardamome
½ gousse de vanille
2 cuil à café de sucre
10 cl de crème fraiche

Hachez grossièrement votre chocolat avant le mettre à fondre à feu doux dans une casserole avec votre lait, les épices & le sucre.
Prenez le temps de fendre votre gousse de vanille en deux & d'en gratter les graines.

Votre mélange doit infuser et épaissir, compter une 10aine de minutes.

Pendant ce temps, fouettez votre crème fraiche bien froide.

C'est terminé !!!
Il ne vous reste plus qu'à verser dans vos tasses, généreusement, ajouter une bonne cuillère à soupe de crème fouettée. Décorez au choix de cacao amer passé au tamis ou des épices ayant infusées.
Il ne vous reste plus qu'à savourer en prenant le temps d'apprécier le moment.

Vous pouvez personnalisez vos épices selon vos goûts. L'important est le choix du chocolat. Il est indispensable de le choisir de qualité et en tablette. Le beurre de cacao qu'il contient apportera toute l'onctuosité. Vous pouvez également opter pour du chocolat au lait selon votre goût, mais n'ajoutez pas alors de sucre.
Pour moi le chocolat blanc n'est pas adapté pour ce type de recette. Trop gras et trop sucré mais c'est mon avis ;-)

Eugénie

Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous régalera, merci pour votre visite et à très bientôt !