

Chocolat chaud (style Bistrot de Paris)

- *Le chocolat chaud le plus réconfortant (style bistrot de Paris!)*



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de lait 2 %
- 1/2 tasse (125 ml) de crème
- 2 cuillères à thé de **sucre en poudre**
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'expresso
- 1 tasse (250 ml) de chocolat noir (au moins 70 %) coupé grossièrement
- De la crème fouettée

Préparation :

1. Dans un chaudron de taille moyenne, faites chauffer le lait, la crème, le sucre en poudre, la poudre d'expresso à feu moyen jusqu'à ce que ça commence à faire des petites bulles, mais retirer le mélange avant l'ébullition.
2. Retirer du feu et ajouter le chocolat. Mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. S'il n'est pas totalement fondu, remettre sur le rond à feu doux.
3. Servir chaud avec beaucoup de crème fouettée.

P.S : Pourquoi pas ajouter un peu de **Bailey's maison** dans votre chocolat chaud 😊

Ça va faire un gros changement de votre chocolat chaud au mélange de Quick...

C'est une superbe recette, très riche, comme ils le font des les bistrots français! À essayer :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)