

Chocolat chaud décadent

RECETTES MAISON

Par Élise B. Nolte





INGRÉDIENTS DE BASE

3½ tasses de lait de votre choix
(entier, d'amande, de coco, d'avoine, etc.)

½ tasse de crème 35%
(vous pouvez substituer avec de la
crème de coco ou de cajou)

½ tasse de chocolat amer,
coupé en petits morceaux
(vous pouvez aussi utiliser des pépites)

½ tasse de chocolat demi-sucré,
coupé en petits morceaux
(vous pouvez aussi utiliser des pépites)

2 cuillerées à thé de fécule de maïs

2 cuillerées à soupe de cacao hollandais de bonne
qualité, non-sucré

1 à 2 cuillerées à soupe de sirop d'érable
(ou sirop d'agave)

1 cuillerée à thé d'extrait de vanille de qualité

1 pincée de sel (faites-nous confiance!)



OPTIONS DE SAVEURS

Cannelle moulue

Muscade en poudre

Espresso (poudre instantanée)

Sirop de lavande

Extrait de menthe

Pumpkin Spice

Cardamome

Grand Marnier (pour une version adulte)

Épices à Chai

Beurre d'arachides

Poivre de Cayenne



OPTIONS DE GARNITURES

Caramel chaud

Cannelle moulue

Bâtons de cannelle

Muscade moulue

Sauce au chocolat noir ou blanc

Guimauves

Noix de coco en flocons ou râpée

Biscuits Graham ou Oreos concassés

Cerises

Arachides concassées

Cannes de Noël concassées

Sprinkles multicolores



PRÉPARATION

Dans un chaudron de grandeur moyenne, mélanger le lait et la fécule de maïs et éliminer tous grumeaux.

À ce chaudron, ajouter la crème et la poudre de cacao au mélange de lait et chauffer à feu doux en brassant constamment afin d'éviter qu'une pellicule ne se forme.

Si vous optez pour une saveur, il est temps d'ajouter vos épices/ingrédients.

Une fois ces ingrédients incorporés, continuer de brasser jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud, environ 3-4 minutes. Attention: ne pas bouillir, vous risquez de vous retrouver avec du lait caillé!

Retirer du feu et ajouter les deux types de chocolat au mélange.

Brasser jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux. Une fois le mélange homogène, ajouter le sirop d'érable, la vanille et le sel.

Servir avec ou sans la ou les garnitures de votre choix.



OPTIONS DE SAVEURS

Muscade &
Cannelle

Espresso (poudre
instantanée)

Sirop de lavande

Extrait de menthe

Pumpkin Spice

Cardamome &
Cannelle

Grand Marnier

Épices à Chai

Beurre d'arachides

Cannelle & Poivre
de Cayenne

OPTIONS DE GARNITURES

Caramel chaud &
Poudre de cacao

Sauce au chocolat noir &
Copeaux de chocolat

Sauce au chocolat blanc
& Lavande séchée

Guimauves fondues &
Cannes de Noël concassées

Guimauves, Muscade
& Bâtons de cannelle

Mousse de lait &
Oreos concassés

Cerises dans le sirop &
Copeaux de chocolat

Sauce au chocolat blanc &
Noix de coco râpée

Sauce au Chocolat noir &
Arachides concassées

Bâtons de cannelle &
Cannelle moulue



ASTUCES

Avant d'y verser le chocolat chaud, trempez les pourtours de vos tasses dans la sauce au chocolat, le caramel chaud ou encore, des guimauves fondues!

Agrémentez ce pourtour fraîchement humecté de votre garniture de choix: cannes de Noël concassées, biscuits Graham, Oreo, ou même flocons de noix de coco!

Vous pourriez aussi choisir un verre à double-paroi ou encore un haut verre de céramique au lieu d'une tasse traditionnelle.

Laissez parler votre imagination, les combinaisons sont infinies!