

Chocolat chaud antillais

Ingrédients

- 50 cl lait demi-écrémé
- 200 g lait concentré sucré
- 20 g Cacao en poudre amer
- 1 cuillère à café bombée de Maïzena
- 1 Citron vert
- 1 Bâton de cannelle
- 1 cuillère à café de Vanille liquide
- 1 cuillère à café d'amande amère
- 1 pincée Noix de muscade râpée
- 1 cuillère à soupe de beurre de cacahuètes (facultatif)



Préparation

- Dans une casserole, verser le lait, le bâton de cannelle, la muscade, la vanille, l'amande amère et le lait concentré sucré. Bien mélanger et laisser infuser à feu doux pendant 10 min.
- Laver le citron, peler le zeste à l'aide d'un économiseur afin d'obtenir des grosses lamelles. Ajouter le beurre de cacahuète. Bien mélanger.
- Dans un bol, délayer la maïzena avec un fond d'eau.
- Ajouter à la casserole et ajouter le cacao en poudre.
- Remuer bien et mélanger 10 min à feu doux.
- En fin de cuisson, retirer les épices en passant le mélange au tamis et servir aussitôt.
- Vous pouvez l'accompagner d'une part de brioche.

 Régalez vous!



Vous pouvez enrichir la préparation en :

- Ajoutant 2 cuillères à soupe de lait en poudre dans votre chocolat.
- Remplaçant le lait 1/2 écrémé par du lait entier.
- Ajoutant de la chantilly sur le dessus.



A accompagner d'une tranche de brioche, de biscuits, sablés de Noël, etc..



Vous pouvez varier les épices : cardamome, badiane, ..
Vous pouvez remplacer le lait concentré sucré par du sucre en poudre

