

Chocolat chaud végétal aux épices




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat.

Chocolat chaud végétal aux épices

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*



Plus de recettes

Recette calculée pour environ 4 tasses

À faire le jour même :

Chocolat chaud

CHOCOLAT CHAUD VERSION VÉGÉTALE

Temps de préparation : 30 minutes

500 g Lait d'amande
(intense)
8 g Poivre Timut
135 g **NYANGBO 68%**
COPEAUX DE
CHOCOLAT

Chauffer le lait d'amande et faire infuser hors du feu les grains de poivre de Timut pendant 10 à 15 minutes. Filtrer les grains de poivre et chauffer à nouveau le lait d'amande.

Mettre dans un blender le mélange chaud et le **NYANGBO COPEAUX DE CHOCOLAT**.

Mixer le tout jusqu'à obtenir la texture d'une mousse onctueuse.

Servir chaud et déguster immédiatement.

CHOCOLAT CHAUD VERSION CLASSIQUE

Temps de préparation : 30 minutes

500 g Lait entier
3 g Poivre Timut
100 g **NYANGBO 68%**
COPEAUX DE
CHOCOLAT

Chauffer le lait et faire infuser hors du feu les grains de poivre de Timut pendant 10 à 15 minutes. Filtrer les grains de poivre et chauffer à nouveau le lait. Puis, mettre dans un blender le lait chaud et le **NYANGBO COPEAUX DE CHOCOLAT**. Mixer le tout jusqu'à obtenir la texture d'une mousse onctueuse. Servir chaud et déguster immédiatement.

Astuce de Chef

Vous pouvez remplacer le poivre de Timut par 2 g de mélange à pain d'épices. Vous pouvez également laisser infuser une gousse de vanille ou le zeste d'une orange dans le lait à la place du poivre de Timut pour varier les plaisirs et les goûts.