

# Chocolat chaud végétal aux épices



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Chocolat chaud végétal aux épices

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 4 tasses.

## CHOCOLAT CHAUD

### VERSION VÉGÉTALE

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

## CHOCOLAT CHAUD VERSION VÉGÉTALE

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

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

## CHOCOLAT CHAUD VERSION CLASSIQUE

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.

## Astuces de Chef

Vous pouvez remplacer le poivre de Timut par 2g 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.