



Chocolat Chaud des Étoiles

Ingredients:



10 minutes

- 500 ml de lait végétal (ou classique)
- 2 c. à soupe de cacao pur
- 1 carré de chocolat noir
- 1 pincée de cannelle et de vanille
- Crème fouettée et éclats de sucre doré

Instructions:

1. Versez le lait végétal ou classique dans une casserole et chauffez-le à feu doux sans laisser bouillir.
2. Ajoutez le cacao en poudre tamisé, le carré de chocolat noir cassé en morceaux, la cannelle et la vanille (en poudre ou en extrait).
3. Fouettez doucement en continu jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que la texture devienne lisse et onctueuse, environ 3 à 4 minutes.
4. Laissez mijoter 1 à 2 minutes supplémentaires en remuant régulièrement pour intensifier le goût.
5. Versez le chocolat chaud dans deux grandes tasses.
6. Déposez une cuillère à soupe de crème fouettée sur chaque tasse.
7. Saupoudrez généreusement d'éclats de sucre doré pour une touche de croquant et de brillance.

Plumes des Étoiles

