



À CÔTÉ



CHOCOLAT CHAUD À LA POUDRE DE CACAO PUR (3 FAÇONS)

PORTIONS

1

CUISSON

2 minutes

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

1 c. à table de poudre de cacao pur*

1 c. à thé de sirop d'érable*

1 tasse d'eau bouillante

Une petite quantité de lait 2%, au goût

Guimauves grillées pour la garniture (optionnel)

Boire un chocolat chaud au cœur de l'hiver constitue une source de grand réconfort. C'est encore plus satisfaisant lorsqu'on le prépare avec des ingrédients de qualité, dont la poudre de cacao pur dont vous aimerez la riche couleur foncée et le petit côté amer.

INSTRUCTIONS

- 1 Amener l'eau à ébullition.
- 2 Verser le cacao et le sirop d'érable au fond d'une grande tasse.
- 3 Verser l'eau bouillante dans la tasse.
- 4 Ajouter le lait, au goût.

VARIATIONS

Pour un chocolat chaud légèrement épicé

Au moment de verser l'eau bouillante dans la tasse, ajouter un bâton de cannelle légèrement brisé et laisser infuser quelques minutes avant d'ajouter le lait.

L'Ère du vrac propose des bâtons de cannelle de 10 po (25,4 cm), parfaits pour remuer le chocolat chaud et donner ainsi congé à la cuillère !

Pour un chocolat chaud à la menthe poivrée

Ajouter une canne de bonbon et la laisser fondre doucement.