

Boissons avec alcool

Chocolat chaud mexicain



25 min **15 min** **10 min** **0** **321**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du chocolat chaud et de la crème fouettée

- 1 Couper le chocolat à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Couper des zestes d'orange d'environ 5 centimètres à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Dans une grande casserole, faire chauffer le lait, la cannelle en poudre, le bâton de cannelle, le zeste d'orange et une pincée de sel sur feu moyen jusqu'à ébullition.
- 4 Ajouter le chocolat et le laisser fondre. Remuer régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Retirer du feu. Retirer les zestes d'orange et incorporer la vanille.
- 6 Ajouter l'extrait de vanille au chocolat.
- 7 Verser doucement la crème épaisse, la vanille et le sucre en poudre dans le mixeur puis mixer à faible puissance.
- 8 Avant cette opération, laisser le saladier au congélateur pour qu'il soit bien froid.
- 9 Augmenter la puissance du mixeur.
- 10 Ne pas trop mixer la crème car elle pourrait se transformer en beurre.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le chocolat chaud

500 ml **Lait entier**
2 g **Cannelle en poudre**
1 **Bâton de cannelle**
1 **Zeste(s) d'orange**
28.5 g **Chocolat noir**
1 pincée(s) **Sel**
0.25 c. à café **Extrait de vanille**
1 **Brandy**

Ingrédients pour la crème fouettée

236 g **Crème fraîche épaisse**
1 c. à café **Extrait de vanille**
1 c. à soupe **Sucre cristal**

Ingrédients pour la garniture

4 **Bâton de cannelle**

- 11 Après une minute, augmenter encore la puissance du mixeur pour qu'elle soit au maximum. Éteindre le mixeur lorsque la crème a bien monté.

Étape 2

Dressage

- 1 Mettre les bâtons de cannelle et les zestes d'orange dans le récipient de chocolat.
- 2 Verser le chocolat dans un bol, garnir avec une généreuse cuillerée de crème fouettée et un bâton de cannelle.