

CHOCOLAT CHAUD À LA NEIGE

Si le père Noël n'a pas à reprendre la route avec ses rennes, et pour réchauffer l'atmosphère, ajoutez donc un peu de liqueur de café, de schnaps à la menthe ou de liqueur de whisky. Ça va remettre sur pied tous les Pères Noël.

PORTIONS: 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 minutes

TEMPS DE CUISSON: 8 minutes

INGRÉDIENTS

1	litre (4 tasses) de lait
200 g	(1 tasse) de sucre
60 g	(½ tasse) de poudre de cacao
110 g	(4 oz) de pastilles de chocolat noir
1	litre (4 tasses) de crème légère 15 %

½ c. à t.	d'extrait de vanille
1	pincée de muscade
1	pincée de sel
250 ml	(1 tasse) de crème à fouetter 35 %
½ c. à t.	de vanille en poudre

MÉTHODE

Dans une casserole, sur feu moyen, faire chauffer la moitié du lait, le sucre et le cacao en tournant sans cesse jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer les pastilles de chocolat, le reste du lait et la crème légère. En mélangeant au fouet, porter à ébullition sur feu moyen. Retirer immédiatement du feu. Incorporer la vanille, la muscade et le sel. Laisser reposer 2 minutes.

Dans un bol, fouetter la crème et la vanille en poudre jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous.

Verser le chocolat chaud dans des tasses. Couvrir d'une grosse cuillère de crème fouettée et servir.