



La Menthe
Poivrée

Magasin solidaire et responsable

CHOCOLAT CHAUD (FAÇON MEXICAINE)



4



5 min



10 min

INGREDIENTS

- 1 litre de boisson végétale
- 200 g de chocolat 60% ou plus

Pour la version mexicaine

- Sucre (selon votre goût)
- 1 pincée d'épices chili
- 1,5 pincée de cannelle moulue
- 1 bâton de cannelle à faire infuser dans le lait

Vous pouvez ajouter aussi un peu de girofle et ou de cardamome

PREPARATION

- Dans une casserole, chauffer la boisson végétale à feu moyen
- Casser le chocolat en morceaux et l'ajouter au lait, avec une pointe de sel
- Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu
- Bien mélanger pour avoir une texture épaisse et enrobante
- Servir chaud

Pour la version mexicaine

- Faire chauffer et frémir le lait ou la boisson végétale avec les épices et le bâton de cannelle pendant une dizaine de minutes
- Retirer le bâton de cannelle et ajouter le chocolat en morceaux
- Bien mélanger pour avoir une texture épaisse et enrobante