



piment sauvage

Hot Chocolate

Ingrédients :

- 75 g de chocolat noir
- 20 cl de lait entier
- 15 cl de crème fleurette
- 2 cuillères à café de sucre
- ½ gousse de vanille
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 peu de crème chantilly
(préparée par vos soins ou toute prête)

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux le chocolat en morceaux, le lait, la crème, le sucre, la gousse de vanille fendue en deux, les épices et le piment en remuant régulièrement pendant 5 minutes.

Verser aussitôt dans les verrines puis y faire flotter une pointe de chantilly. Pour la dégustation, ne pas hésiter à y planter une paille !