

Chocolat chaud au lait d'amande, vanille et cardamome

Pour 1 verre

100ml de lait d'amande

2-3 carrés de chocolat blanc

1 gousse de vanille

2 graines de cardamome verte

Facultatif

Chantilly

Poudre de cacao

Fendez la gousse de vanille pour en récupérer les graines, écrasez les graines de cardamome.

Faite chauffer le lait d'amande et laissez y infuser les graines de vanille et de cardamome pendant 2-3 minutes.

Filtrez le lait et versez-le dans un grand verre, ajoutez les morceaux de chocolat blanc, mélangez pour les faire fondre et voilà.

Pour plus de gourmandise, un peu de chantilly saupoudrée de poudre de cacao et le tour est joué!!