

Chocolat chaud



Quand il fait froid dehors, rien n'est plus réconfortant qu'un bon chocolat chaud. Pour les enfants, c'est l'occasion parfaite de transformer le goûter en un moment gourmand et chaleureux. Préparer ensemble un vrai chocolat chaud – avec du bon chocolat noir et du lait tiède – devient un rituel simple et joyeux, à partager en famille ou entre amis.

Ingrédients (pour 4 tasses)

- 100 g de chocolat noir (en tablette, à casser en carrés)
- 50 cl de lait (entier ou demi-écrémé)
- 10 cl d'eau
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

1. Faites chauffer le mélange lait et eau à feu doux jusqu'à frémissement.
2. Hors du feu, ajoutez le sucre vanillé et mélangez.
3. Incorporez les carrés de chocolat, puis fouettez jusqu'à obtenir une texture bien lisse et légèrement mousseuse.
4. Versez dans de jolies tasses et servez aussitôt. Vous pouvez ajouter une touche de chantilly ou quelques mini-guimauves pour une version encore plus festive.

