

# Chocolat Chaud Gourmand



## Pour 1L de chocolat chaud :

- 700 ml de lait
- 200 g de chocolat au lait
- 1 gousse de vanille
- 2 cuillères à soupe de mascarpone
- de la chantilly

## Etape 1 : Le chocolat chaud

- 1- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux.
- 2- Retirer la gousse de vanille et ajouter le mascarpone sur feu doux.
- 3- Ajouter le chocolat et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- 4- Boire tout de suite ou conserver au frais.

## Etape 2 : Idée de dégustation

- 1- Dans un verre verser du chocolat chaud.
- 2- Ajouter de la chantilly sur le dessus.
- 3- Râper un peu de chocolat au dessus. C'est prêt !