

## Recette du véritable chocolat chaud de Noël

Cet hiver il va de nouveau faire froid et pour affronter les températures, quoi de mieux qu'une tasse remplie d'un bon chocolat chaud, pour se réchauffer ?  
Devant la cheminée à côté du **sapin de Noël**, dégustez à tout moment ce délicieux breuvage.

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 8 personnes

- 2 litres de lait
- 2 tablettes de chocolat noir, dont l'une sera du chocolat pâtissier
- 3 grosses cuillerées de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 peu d'extrait de vanille
- Quelques pincées de cannelle ou de piment

Préparation

1. Dans une casserole, mettez le lait et laissez chauffer à feu doux jusqu'à ce que le lait soit tiède.
2. Cassez en morceaux vos tablettes de chocolat que vous ajouterez au lait tiède, puis remuez doucement jusqu'à ce que le mélange soit homogène et ajoutez enfin la crème fraîche.
3. Continuez à mélanger avec un fouet afin que la crème ne fasse pas de grumeaux.
4. Ajoutez le sucre, l'extrait de vanille et un peu de cannelle (ou un peu de piment).
5. Dégustez sans attendre

