

Comment faire un excellent chocolat chaud super gourmand

Par cette belle journée d'hiver si froide quoi de mieux qu'un bon chocolat chaud bien réconfortant. Rien de plus simple me direz-vous...Mais pour obtenir un chocolat bien onctueux et mousseux il faut respecter certaines règles et un bon équilibre entre le lait et le chocolat. Je vous livre donc les secrets d'un bon chocolat chaud que j'ai choisi d'enrichir avec de la banane qui lui amène une touche d'exotisme et beaucoup de crémeux



Comment faire un excellent chocolat chaud super gourmand

Ingrédients (environ 3 mugs) :

- 400 g de lait entier

- 100 g de crème fraîche liquide entière
- une cuillère à soupe rase de réglisse en poudre: la réglisse est utilisée là comme exhausteur de goût
- une banane bien mûre
- une pincée de fleur de sel
- 100 g de chocolat Valrhona Caraïbes. Le chocolat Valrhona est un chocolat d'une extrême qualité, utilisée par tous les grands pâtisseries. Il est difficile d'en trouver sauf dans les commerces spécialisés. Vous pouvez en acheter en cliquant sur l'image en dessous.



Sac de fèves Caraïbe 66 % Valrhona

Matériel:

- un blender ou un mixeur plongeant. Il est essentiel de bien mixer le chocolat chaud pour obtenir une très belle

mousse. Vous pouvez en acheter en cliquant sur la photos ci-dessous:



Kenwood HDP306WH Mixeur Plongeant Tribladé Plastique Blanc/Gris 7,3 x 7,3 x 42 cm

Préparation:

- Chauffez le lait et la crème en remuant en permanence avec un fouet pour éviter au lait d'accrocher au fond du récipient.



Chauffez le lait et la crème

- Versez les galets de chocolat ainsi que le sel et la poudre de réglisse dans un grand bol.



Versez les galets de chocolat ainsi que le sel et la poudre de réglisse dans un grand bol

- Quand le lait est bien chaud mais pas bouillant, versez-le sur le chocolat. Attendez quelques secondes et mélangez bien avec un fouet jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu..



Quand le lait est bien chaud versez-le sur le chocolat

- Pelez la banane et coupez-la en tranches.



Pelez la banane et coupez-la en tranches

- Versez les morceaux de banane dans votre blender.



Versez les morceaux de banane dans votre blender

- Puis versez le chocolat chaud dans le blender en le filtrant au travers d'un chinois. Mixez pour obtenir une belle mousse. Votre chocolat chaud est prêt! C'est quand même bien meilleur que du chococlat en poudre...



Versez le chocolat chaud
dans le blendeur en le
filtrant



Comment faire un excellent chocolat chaud super gourmand