

N°1 : Chocolat chaud



Le chocolat

Ingrédients pour 1 mug

250ml lait demi-écrémé
20g chocolat noir Guanaja 70% Valrhona
20g sucre roux
Ce qu'il faut de cannelle moulue

Procédé

Mettre tous les ingrédients dans une casserole. Sur feux doux, mélanger au fouet jusqu'à frémissement.

La chantilly

Ingrédients pour 5 mugs

250ml crème liquide 30% matière grasse minimum
35g sucre semoule
1/2 gousse vanille
Un peu de cacao pour la décoration

Procédé

Gratter la gousse de vanille dans la crème, ajouter le sucre, verser le tout dans un siphon. Gazer avec une cartouche de gaz, retourner et secouer le siphon puis recommencer l'opération une seconde fois.

Conseils

Pour plus de sécurité utilisez un siphon tout inox (taille 0.5 ou 1L) et des cartouches de marque ISI.