

Chocolat chaud gourmand

Ingrédients
comme Maman Ours

6 personnes



1½ tablette
de chocolat noir



2½ cuillères
de crème fraîche
épaisse



3 cuillères à soupe
de sucre



¾
extrait de vanille



1½ l



pincée



Ustensiles



1 casserole
Top 3 des batteries de
casserolles
[+ de détails](#)



1 saladiers
Les meilleures ventes
[Acheter](#)



1 Fouet cuisine
Top 5 des meilleurs fouets
[Acheter](#)



1 Cuillère en bois
Les meilleures ventes
[Acheter](#)



1 balance de cuisine
Top des meilleures
balances
[+ de détails](#)

Préparation

Temps total : 15 min

Préparation :
10 min

Repos :
-

Cuisson :
5 min

ÉTAPE 1

Mettre le lait dans une grande casserole à feu doux et attendre que le lait soit tiède.

ÉTAPE 2

Entretemps, casser en morceaux vos tablettes de chocolat.

ÉTAPE 3

Ajouter le lait tiède et remuer doucement jusqu'à ce que le tout soit mélangé et ajouter la crème fraîche. Continuez à remuer avec un fouet pour que la crème fraîche ne fasse aucun grumeaux.

ÉTAPE 4

Finalement, ajouter le sucre, l'extrait de vanille et la cannelle selon votre goût, en faisant attention que cela ne soit pas trop marqué sinon cela masquera un peu le goût du chocolat.



Une bonne dégustation, avec de belles moustaches de chocolat !

FEVRIER 2026