



Les chocolats chauds en noir et blanc

Cappuccino vanille

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 80 cl de lait
- 80 g de chocolat blanc
- 20 cl de café
- 4 morceaux de sucre blond de canne bio Blonvilliers
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille liquide
- 1 gousse de vanille

1. Faites chauffer le lait sur feu doux avec le chocolat concassé, l'extrait de vanille et la gousse de vanille.
2. Lorsque le chocolat est fondu, ajoutez le café et les morceaux de sucre Blonvilliers.
3. Mélangez et servez.

Chocolat chaud chantilly et spéculoos

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 40 cl de lait
- 10 cl de crème fleurette bien froide
- 4 cuillères à soupe de cacao amer en poudre
- 2 morceaux de sucre sécables Béghin Say
- 2 biscuits spéculoos

1. Faites chauffer l lait sur feu doux et ajoutez le cacao. Mélangez au fouet.
2. Pendant ce temps, fouettez la crème fleurette en crème chantilly bien faire au robot ou au batteur électrique.
3. Versez le chocolat chaud dans les tasses.
4. Recouvrez de crème chantilly à la cuillère ou à la poche à douille.
5. Saupoudrez de spéculoos concassés.
6. Servez avec les morceaux de sucre sécables Béghin Say.