

## Chocolat chaud de championne

Par Catherine Lefebvre, nutritionniste

Temps de préparation : 5 minutes  
Temps de cuisson : 10 minutes  
Rendement : 4 tasses

### Ingrédients

1 tasse (250 ml) crème 35% m.g.  
1 c. à soupe (15 ml) sucre  
4 tasses (1 L) lait  
4 oz pastilles de chocolat blanc, au lait ou noir  
1/2 cuillère à thé (2,5 ml) cannelle

-----

### Préparation

1. Dans un bol, verser la crème et ajouter le sucre et fouetter jusqu'à l'obtention de pics fermes à l'aide d'un batteur à main, puis réserver au réfrigérateur.
  2. Dans une casserole, faire chauffer le lait et les morceaux de chocolat à feu moyen en brassant régulièrement à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu.
  3. Ajouter la cannelle, bien mélanger et laisser infuser pendant quelques minutes pour qu'elle parfume la boisson chaude à merveille.
  4. Verser doucement dans chaque tasse et laisser refroidir quelques minutes.
  5. Garnir généreusement de crème fouettée.
- 

### Outils de cuisine à prévoir :

1. Un bol
  2. Une tasse à mesurer pour les ingrédients liquides
  3. Un mélangeur à main
  4. Une casserole
  5. Un cuillère à thé
  6. 4 tasses
-

Le savais-tu?

En faisant notre chocolat chaud nous-mêmes, c'est beaucoup moins sucré que le sirop de chocolat du commerce.

Ajouter des épices au chocolat chaud est une ancienne tradition des Aztèques du Mexique, les créateurs du chocolat chaud. On les remercie pour la fabuleuse recette.