

## Recette – Chocolat chaud Équateur

**Cette recette très simple donne un chocolat chaud très riche et très savoureux qui saura mettre en vedette toutes les subtilités du chocolat noir l'Équateur.**

Recette pour 2 tasses de chocolat chaud

### Accessoires requis :

- Bol ou cul-de-poule
- Fouet à main

### Ingrédients:

- 100 g chocolat en pastilles Équateur à 71% de cacao \*
- 100 g ml de lait entier
- 50 ml de crème 35%
- 120 ml de lait entier
- Petite pincée de fleur de sel (facultatif)



### Préparation:

1. Placez les pastilles de chocolat dans un bol ou cul de poule;
2. Amenez 100 ml de lait à ébullition et versez sur le chocolat;
3. Mélangez au fouet jusqu' à l'obtention d'un mélange homogène;
4. Ajoutez la crème et l'autre 100 ml de lait et mélangez.

### Au moment de servir :

1. Réchauffez doucement jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud et fumant (150-170° F. / 65-70°C.);
2. Ajoutez une petite pincée de fleur de sel;
3. Fouettez avec un fouet à main pour mousser;
4. Verser dans deux jolies tasses
5. Râpez sur le chocolat chaud quelques pastilles de chocolat Équateur et servir



Chocolaterie créative  
Musée du chocolat

634, rue Saint-Jean, Québec, QC  
418 524-2122

[info@ericochocolatier.com](mailto:info@ericochocolatier.com)