

RECETTES DE NOËL

CHOCOLAT CHAUD CHAÏ

Ingredients (pour 2 personnes)

- 5 dl de lait demi-écrémé
- 2 capsules de cardamome
- 5 grains de poivre noir concassé
- 1 étoile d'anis
- ¼ de gousse de vanille fendue, grattée
- 3 clous de girofle
- 2 c. à café de thé Darjeeling
- 80 g de chocolat noir 72%

Preparation:

Dans une casserole, porter le lait à ébullition et y faire infuser le thé et toutes les épices durant 10 minutes.

Filtrer et porter ce lait à nouveau à ébullition, puis y faire fondre le chocolat hors du feu.

Décorer de marshmallow.

