



## CHOCOLAT DOUX EPICE



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 5 mn**

**Pour 2 verres:**

100 g de chocolat praliné

25 cl de crème liquide

75 cl de lait

2 pincées de gingembre en poudre

Casser le chocolat en petits morceaux.

Porter le lait, la crème et le gingembre à ébullition. Laisser bouillonner 2 minutes et couper le feu. Incorporer alors le chocolat et le faire fondre en remuant sans arrêt.

Lorsque le chocolat est fondu et que le mélange est onctueux, faire mousser avec le mixer plongeant, servir aussitôt.

Vous pouvez bien sûr remplacer le gingembre par la cannelle mais j'avoue avoir un faible pour l'association chocolat au lait-gingembre.

Je vous conseille ce divin chocolat au retour d'une ballade en forêt ou pour vous consoler de la pluie... vous m'en direz des nouvelles.