

Chocolat chaud

- Fendre la gousse de vanille en deux, récupérer les graines contenues à l'intérieure à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Dans un saladier, déposer la cardamome, la badiane, les graines de vanille, la cannelle et le poivre. Mélanger intimement l'ensemble de ces épices.
- Dans une casserole, verser le lait et la crème. Ajouter la gousse de vanille vide et les clous de girofle. Cuire jusqu'à la limite de l'ébullition. Retirer du feu et filtrer.
- Tailler le chocolat en petits morceaux. Le déposer dans le bol d'un mixer, verser le liquide bouillant. Ajouter 10 g du mélange d'épices (garder les épices restantes pour une autre utilisation). Mixer 45 secondes environ. Le lait est alors onctueux et mousseux.
- Servir bien chaud.



Recette : **T. Debéthune**

Photo : **C. Herlédan**

Nombre de personnes : 4 personnes

Type de plats : boissons

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Niveau de difficulté : Facile

Budget : Pas cher

INGREDIENTS

50 cl de lait entier

25 cl de crème liquide

1 gousse de vanille

½ cuil. à café de poudre de cardamome

½ cuil. à café de poudre de badiane

1 cuil. à café de cannelle en poudre

2 tours de moulin à poivre

2 clous de girofle

150 g de chocolat noir (60% de cacao minimum)



*Mes cours de cuisine
à l'école hôtelière*

Compléments d'informations

B.A.BA DU CHEF

- Si vous n'avez pas de mixeur, fouetter le liquide au fouet.
- Réalisé la veille, ce chocolat n'en sera que meilleur : les épices auront eu tout le temps d'infuser dans le lait.
- Vous pouvez accompagner ce chocolat chaud de sirop d'érable, de miel et de sucre cassonade.
- Pour venir à bout des plus frileux : ajouter une cuillerée à soupe de rhum à cette boisson !
- Une cuillère à soupe de crème fouettée saupoudrée de poudre de cacao peut-être déposée à la surface de chaque chocolat.

CÔTÉ CAVE :

Avec une boisson aussi riche, relevée par quelques épices et un trait de rhum, l'ajout d'un vin peut sembler superflu. Je profiterai de cette trêve en matière de proposition, pour dire quelques mots sur les vins qui présentent un style aromatique évoquant le chocolat ou plutôt le cacao. Notons d'abord que le cacao, issu d'une fermentation suivie d'une torréfaction, possède, comme le vin, une grande richesse d'arômes avec des nuances différentes qui, sur un fond grillé, vont des notes florales aux notes animales en passant par des notes épicées et fruitées. Cet ensemble aromatique se retrouve couramment dans les vins rouges méditerranéens, tout particulièrement ceux qui sont issus du cépage grenache, surtout s'ils ont été élevés en barrique ; le caractère cacao est cité régulièrement dans les Chateauneuf du Pape, les Fitou et les Collioure ; c'est ainsi que les VDN rouges du Roussillon ou du Rhône, qui ajoutent à ces arômes la puissance du sucre et de l'alcool en bouche, s'associent très bien avec les desserts chocolatés.

Idées de prix (en 2006) :

- Banyuls, Maury, Rivesaltes 12 à 60€
- Collioure 5 à 15€
- Fitou 5 à 14€
- Chateauneuf du Pape 10 à 50€

M. Chassin