



CHOCOLAT FAÇON BISTROT

Frappé

INGRÉDIENTS POUR 1 MUG :

20 cl de lait • 2 glaçons • 1 sachet de Chocolat Façon Bistrot Van Houten

Versez le lait, le cacao et les glaçons dans un blender et mixez finement pendant 15 secondes.
Servez, et dégustez immédiatement !

CHOCOLAT FAÇON BISTROT

à l'Italienne

INGRÉDIENTS POUR 1 MUG :

20 cl de lait • 3 cuillères à café de Maïzena • 1 sachet de Chocolat Façon Bistrot Van Houten

Mélangez la poudre de chocolat avec la Maïzena au fond d'une casserole.
Ajoutez le lait froid tout en remuant bien.
Faites chauffer à feu moyen en continuant de remuer.
Arrêtez dès que le chocolat est chaud et qu'il a bien épaissi.
Servez, et dégustez immédiatement !

CHOCOLAT FAÇON BISTROT

aux Épices

INGRÉDIENTS POUR 1 MUG :

25 cl de lait • 1 sachet de Chocolat Façon Bistrot Van Houten
1 bâton de cannelle • 1 cuillère à café de noix de muscade râpée • 6 gousses de cardamome verte

Versez le lait dans une casserole.
Ajoutez le bâton de cannelle coupé en deux, la muscade râpée, et les petites graines contenues dans les gousses de cardamome.
Faites chauffer à feu très doux et éteignez dès ébullition.
Laissez infuser 3 minutes et, pendant ce temps, versez le contenu du sachet de chocolat en poudre au fond de votre tasse.
Filtrez le lait, puis versez-le lentement dans la tasse tout en remuant.
Régalez-vous !

Recettes conçues par Maëliiss TRIQUET.

