

CHOCOLAT CHAUD

TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

Pour 1 personne



INGRÉDIENTS

Pour la crème:

- Jaune d'œuf: 1
- Sucre semoule: 30g
- Mascarpone: 30g
- Crème liquide entière: 5cl

Pour le reste de la recette:

- Lait 1/2 écrémé: 30cl
- Cacao en poudre non sucre: 5g

Pour la crème:

Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un fouet électrique.

Dans un saladier, disposer le jaune d'œuf et le sucre, puis fouetter au fouet électrique jusqu'à obtenir un sabayon blanchâtre et très mousseux.

Ajouter alors le mascarpone et bien mélanger.

Finir par la crème fouettée en mélangeant délicatement.

Réserver la préparation au réfrigérateur.

Pour le chocolat chaud:

Dans une casserole, verser le lait et le cacao et bien mélanger. Porter à ébullition, puis baisser le feu et cuire à légers frémissements pendant 20 min.

Servir le chocolat bien chaud avec une belle cuillerée de crème mascarpone dessus.

LE PLUS DU CHEF

Accompagnez cette boisson gourmande de petits amaretti ou de madeleines au miel.