



Chocolat chaud pour les après-midis d'hiver

[RECETTES](#) - [BREUVAGES](#) - [NON-ALCOOLISÉS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-3

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/3 tasse de cacao
- 3/4 tasse de sucre
- 1 pincée de sel
- 1/3 tasse d'eau bouillante
- 3 1/2 tasses de lait
- 3/4 c. Thé de vanille
- 1/2 tasse de crème

Préparation

1. Faire bouillir l'eau. Ajouter le cacao, le sucre et le sel hors du feu.
2. Remettre au feu et faire bouillir doucement tout en brassant pendant 2 minutes. Ajouter la vanille.
3. Ajouter le lait et faire chauffer, sans faire bouillir, jusqu'à ce soit très chaud.
4. Ajouter des guimauves pour décorer (et pour le goût!).