



Le chocolat chaud au miel :

Vous aurez besoin de :

1 litre de lait ; 100g de chocolat noir ; 4 cuillères à soupe de miel, 1 pincée de sel.

Cassez le chocolat en morceaux. Mettez-les dans une casserole à fond épais avec le lait. Portez à ébullition tout en remuant. Laissez frémir 10 min en tournant légèrement. Le mélange doit être onctueux.

Ajoutez le sel et le miel en fin de cuisson. Mélangez et servez immédiatement.

Bon appétit !

