



## 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 !**

