

CHOCOLAT CHAUD À LA MENTHE MAISON



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Par des journées froides d'hiver, réchauffez-vous avec ce chocolat chaud velouté à la menthe!

Ingrédients

- 4 tasses (1 l) de lait entier ou 2 %*
- 1 c. à table (15 ml) de poudre de cacao
- 4 oz (100 g) de chocolat semi-sucré, grossièrement haché
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de menthe
- Une pincée de sel

Facultatif : crème fouettée, mini guimauves, quelques feuilles de menthe, cannes de bonbon concassées, copeaux de chocolat pour la garniture.

Préparation

1. Dans une casserole à feu moyen, mélanger le lait, la poudre de cacao et l'extrait de menthe. Fouetter pour bien incorporer les ingrédients.
2. Ajouter le chocolat semi-sucré grossièrement haché. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement mélangé et fondu.

CHOCOLAT CHAUD À LA MENTHE MAISON | 2

3. Ajouter une pincée de sel.
4. Porter le mélange à faible ébullition, en fouettant constamment pendant deux minutes.
5. Une fois le mélange bien homogène, retirer du feu.
6. Verser le chocolat chaud à la menthe dans votre tasse préférée, ajouter de délicieuses garnitures et déguster!

Remarque : Le chocolat chaud peut être préparé et conservé au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Il peut être réchauffé sur la cuisinière, au micro-ondes ou gardé au chaud dans une mijoteuse.

*Pour une version encore plus crémeuse, remplacer la moitié du lait par de la crème de table.

Portions : 4 portions