

CHOCOLAT CHAUD À LA MEXICAINE



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](#)

Savourer un mélange chaud de chocolat riche avec une touche d'épices pour une gâterie crémeuse et décadente.

Ingrédients

- 4 tasses (1 l) de lait entier ou 2 %
- ¼ tasse (60 ml) de poudre de cacao
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- ¼ c. à thé (1.25 ml) de poivre de cayenne et poudre de chili
- ¼ tasse (60 ml) de cassonade foncée
- 3 oz (85 g) de chocolat mi-amer, grossièrement haché (70% de cacao)
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- Garnitures facultatives: crème fouettée, mini guimauves, copeaux de chocolat et un bâtonnet de cannelle.

Préparation

CHOCOLAT CHAUD À LA MEXICAINE | 2

1. Dans une casserole à feu moyen, mélanger le lait, la poudre de cacao, la cannelle moulue et le poivre de cayenne ou de poudre de chili. Fouetter pour bien incorporer les ingrédients. -
2. Ajouter la cassonade et l'extrait de vanille. Fouetter les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
3. Ajouter le chocolat mi-amer. Chauffer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que le mélange soit chaud, mais sans bouillir.
4. Si vous avez un molinillo, utilisez-le pour fouetter le mélange et obtenir une texture délicieuse; sinon, un fouet ordinaire ou un mélangeur à main fera également l'affaire.
5. Une fois le mélange bien homogène, retirer du feu. -
6. Verser le chocolat chaud dans votre tasse préférée, ajouter de délicieuses garnitures et déguster!

Qu'est-ce qu'un Molinillo ?

Un molinillo est un fouet traditionnel mexicain en bois, généralement en forme de fuseau avec une poignée et un dessus rond perforé. Il est conçu pour fouetter les boissons chaudes, en particulier le chocolat chaud mexicain, créant une texture crémeuse et légère.

Portions : 4 portions