



chocolat chaud à la cannelle

03/03/2020 à 15h27

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 250 g de chocolat noir
- 60 cl de lait entier (600g)
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 2 bâtons de cannelle

Préparation :

- Râper le chocolat. Dans une casserole à fond assez épais, faire frémir le lait avec la crème et la cannelle;
- Retirer la casserole du feu et laisser le mélange infuser. Retirer les bâtons de cannelle et intégrer le chocolat;
- Remuer doucement à l'aide d'un fouet : le chocolat doit être parfaitement fondu;
- Laisser la cuisson se poursuivre à feu très doux quelques minutes en fouettant doucement : le chocolat sera encore plus onctueux et crémeux.