Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Boisson chocolatée mexicaine

Ingrédients

Préparation

1- Fouettez légèrement la crème fraiche et la laisser au frigo.
2- Chauffer le lait, sucre, 4 grains de cardamome, vanille.
3- A ébulition, retirer la cardamone et la vanille si ce n'est pas en poudre.
4- Verser le chocolat.
5- Entre temps, fouettez les oeufs de facon à obtenir un mélange aéré.
6- Verser un peu de lait chaud sur les oeufs.
7- Ajouter le mélange d'oeufs au lait et mélanger energiquement. Ce mélange ne doit pas bouillir.
8- Remplissez les verres, garnissez de crème fouettée et servez immédiatement.

Notes :