



râper le chocolat

*faire fondre le tout
en mélangeant*

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes :

600g de chocolat noir

2 cuillères à café de piment

2 gousses de vanille Terra Madre

150g de lait (de vache, de riz ou d'amande)

50cl d'eau

2 bâtons de cannelle Terra Madre

2 cuillères à soupe de miel

CACAO CHAUD AU PIMENT

**ON ADORE ! LÉGÈREMENT PIQUANT
ET TRÈS GOURMAND.**

1. Râper le chocolat à l'aide d'une râpe à gros trous.
2. Fendre la gousse de vanille et gratter la pulpe.
3. Dans une casserole porter la vanille, l'eau, le lait et la cannelle à ébullition puis retirer du feu.
4. Ajouter le chocolat, le piment et faire fondre le tout en mélangeant.
5. Retirer la vanille et la cannelle.
6. Verser le cacao chaud au piment dans des verres et servir chaud.



Autres suggestions d'utilisations pour le piment : marinades, carpaccio de fruits, pommes de terres revenues ou au four...