


Le Chocomousse!

Pour 2 bols
de chocolat chaud
mousseux, il faut :

- 100 g de chocolat noir
- 1/2 litre de lait entier
- 1 sachet de sucre vanillé
- De la cannelle en poudre

- 
1. Faire chauffer le lait dans une casserole. Quand il est tiède, ajouter les carrés de chocolat et mélanger doucement à feu doux.
2. Ajouter le sucre vanillé et une pincée de cannelle. Mélanger.
3. Pour obtenir une belle mousse bien dense, passer le chocolat chaud au blender. Si vous n'en avez pas, mixer avec un pied-mixeur, ça fera l'affaire !