

# DELICIEUX CHOCOLAT CHAUD AU SIROP D'ORGEAT

Pour 2 tasses

Préparation : 10 min



**75 g de chocolat noir à 64% de cacao**

**100 ml de lait ½ écrémé**

**4 cuillères à soupe de sirop d'orgeat**

**4 cuillères à café bombées de crème fraîche (épaisse pour moi)**

- 1 Faire bouillir le lait et hors du feu, y faire fondre le chocolat coupé en petits morceaux.
- 2 Laisser reposer 5 min puis bien mélanger pour homogénéiser.
- 3 Ajouter le sirop d'orgeat, bien mélanger et remettre sur le feu jusqu'aux premiers frémissements.
- 4 Retirer du feu et ajouter la crème fraîche, bien mélanger (je ne fais pas mousser car je préfère une boisson bien "lisse").
- 5 Servir bien chaud.
- 6 Déguster à petites lampées pour savourer l'onctuosité et les délicates saveurs de cette boisson là !