Chocolat chaud au Earl Grey

Ingrédients

2 sachets de thé Earl Grey

1 tasse de lait

120ml de crème épaisse

Feuilles de thé,

140 gr de chocolat noir, finement haché

1 cuillère à café de sucre,

1/3 de tasse de crème épaisse

instructions

Transformez votre traditionnelle tasse de chocolat chaud en une boisson réconfortante. Cette boisson est faite de thé Earl Grey, de lait, de chocolat noir et de crème épaisse.

1) Dans une casserole, chauffer 1 tasse de lait et 120 ml de crème épaisse à feu moyen jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent à la surface. Éteignez le feu et ajoutez 2 sachets de thé Earl Grey Tetley et laissez infuser pendant 10 minutes.

2) Allumez le feu à feu doux et ajoutez 140gr. de chocolat noir, finement haché dans le lait Earl Grey. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

3) Pour faire la garniture de crème, combiner 1/2 cuillère à café de sucre et 80 ml de crème épaisse et fouetter à l'aide d'un mixeur à immersion ou d'un fouet à main jusqu'à ce que la crème épaississe mais avant la formation de pics mous.

4) Verser le chocolat chaud dans deux tasses et garnir de crème. Ajouter un peu de chocolat rasé au dessus de la crème, si désiré.