

TRISTAN ROUSSELOT

# CHOCOLAT CHAUD DE NOËL AUX ÉPICES À PAIN D'ÉPICE



## Ingrédients

### CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES A PAIN D'ÉPICE

359 g Lait entier, UHT  
180 g Crème liquide 35% M.G.  
4 g Sucre muscovado  
15 g Sucre roux  
0,9 g Epices à pain d'épices  
201 g Couverture chocolat lait 38%  
35 g Couverture chocolat noir 70%  
**2 Gousses de vanille Bourbon Madagascar - Prova Gourmet**

### SIPHON AU MIEL ET ÉPICES

250 g Lait entier, UHT  
60 g Blanc d'œuf  
6 g Epices à pain d'épices  
5 g Miel de châtaignier  
22 g Masse gélatine

### DÉCOR

**50 g Perles de vanille Bourbon Madagascar - Prova Gourmet**

## Préparation

### CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES A PAIN D'ÉPICE

La veille, faire chauffer à 70 °C le lait et ajouter les gousses de vanille fendues et grattées, puis laisser infuser une nuit. Le lendemain, chinoiser et retirer les gousses. Faire bouillir le lait infusé dans une casserole avec les sucres, verser le lait chaud sur les chocolats et les épices puis mélanger au fouet. Lorsque le chocolat est bien fondu, ajouter la crème froide et mixer au mixeur plongeant. Bien corner les bords. Servir chaud.

### SIPHON AU MIEL ET ÉPICES

Faire chauffer une partie du lait pour faire fondre la masse gélatine et mélanger au reste des ingrédients. Mettre en siphon avec une cartouche et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, bien secouer le siphon et rajouter une cartouche.

### DÉCOR

Dans un mug, verser le chocolat chaud aux 2/3 de la tasse puis mettre le siphon et terminer avec des perles de vanille.

## Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE  
VANILLE BOURBON  
DE MADAGASCAR



PERLES  
À L'EXTRAIT DE VANILLE  
BOURBON MADAGASCAR