

ZCHOCOLAT CHAUD

Nos pastilles sont créées à partir de fèves de cacao du Venezuela et de Madagascar. Leur attaque est typique des fèves Carenero du Venezuela, puissantes et cacaotées qui laissent ensuite éclater en bouche des arômes de miel. Le final dévoile des notes légèrement citronnées spécifiques de Madagascar qui emmènent vers des touches légères de fruits rouges confits.

Ingrédients

-  75cl de lait
-  150gr de crème
-  150gr de pastilles

 5 minutes

 4 personnes

1



- Faites chauffer le lait à feu moyen dans une casserole.

2



- Ajoutez délicatement les pastilles zChocolat tout en remuant.

3



- Incorporez la crème puis fouettez vivement la préparation pour faire mousser le chocolat.

4



- Lorsque la préparation est onctueuse, servir.

5



- Vivez et partagez l'expérience.

Pour une expérience encore plus intense, ajoutez une pointe de cannelle ou de sucre vanillé. Remplacez le lait de vache par du lait végétal selon votre régime alimentaire ou pour varier les plaisirs.