Chocolat-Amande chaud

Bonjour à toutes et tous

Tous les ans, premier week-end de janvier ou 6 janvier pour les puristes, c'est la sérénade de la galette des Rois et brioche des Rois. J'ai constaté que chaque année la blogosphère cuisine se met en 4 pour proposer des recettes de galettes plus originales les unes que les autres. L'exercice serait amusant pour alimenter ce blog…. mais cette année je n'ai pas eu le temps de m'attaquer à la galette maison.

Alors pour vous proposer quelque chose d'amusant sur le blog, j'ai pensé à vous partager une boisson qui accompagne notre galette frangipane : **un chocolat-amande chaud**. Et oui, si les adultes s'en réfèrent assez classiquement au cidre, pour les petits gourmands (où moi-même qui ne bois pas d'alcool), j'ai bien dû imaginer une petite « boisson spéciale ». La galette frangipane étant à base d'amande, l'idée d'une boisson au lait d'amandes a vite coulé de soi, et le chocolat est venu donner la gourmandise. Le résultat est délicieux, sans lactose

J'avais donc envie de partager cette idée avec vous. En espérant que l'idée vous plaise ! Bonne journée.

- Chocolat-amande chaud -
© Au Fil du Thym

Recette : Chocolat-Amande chaud

Saison de la recette : Toute l’année
Temps de préparation : 05 minutes
Temps de cuisson : 05 minutes

Ingrédients

Pour 4 tasses :

- 800 ml de lait d’amande non sucré (1)
- 4 cuillerée à soupe de crème d’amande
- 4 cuillerées à café de cacao en poudre (amer)
- 4 à 8 cuillerée à soupe de sucre ou de sirop d’agave selon les goûts

Réalisation

- Disposez le lait d’amande, la crème d’amande, le cacao et juste 4 cuillérées à soupe de sucre dans une casserole. Fouettez pour bien délayer le cacao en poudre
- Faites chauffer à feu doux et en ayant couvert. Fouettez de temps en temps pour bien homogénéisez.
- Rectifiez le sucre à convenance puis servez dans de jolies tasses

Accompagnez avec une galette frangipane, ou tout gâteau pour un moment gourmand et réconfortant.

Astuces :

- Si vous appréciez les chocolats chauds épais, n'hésitez pas à intégrer 1 cuillerée à café de purée d'amande
- Variante : Remplacez le lait d'amande par de la noisette
- Sur le lait d'amande (1) : (Note : avis personnel, non sponsorisé) Si vous souhaitez l'achetez dans le commerce, j'ai une préférence pour les lait de la marque « Bjorg »… et vous déconseille ceux de la marque « Alpro » les agents de texture ajoutés ne donnent pas un goût agréable une fois le lait chauffé…
- Sur le lait d'amande n°2 (1) : Vous pouvez le prendre sucré si vous souhaitez mais dans ce cas n'ajoutez pas de sucre.

Chocolat amande chaud