



# 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.