



Boissons

Chocolat Royal

Pour 2 personnes.

Ingrédients

Pour le lait au chocolat

30 grammes de chocolat noir (pour décorer)
100 millilitres de crème fraîche (en bombe)
100 grammes de chocolat noir
500 millilitres de lait entier

Pour la sauce caramel

60 grammes de beurre salé (en morceaux)
125 millilitres de crème fraîche
1/2 cuillère à café sel de mer fin
200 grammes de sucre cristallisé
60 millilitres d'eau

Méthode de préparation

Faites la sauce caramel. Dans une petite casserole chauffez l'eau avec le sucre en remuant constamment. Arrêtez de remuer dès que le mélange cuit. Laissez cuire le mélange jusqu'à ce qu'il soit de couleur ambrée. Déplacez la casserole de temps en temps avec des mouvements tournants et répétez cela jusqu'à ce que les bulles deviennent plus petites et que la couleur change en rouge orange profond. Ajoutez maintenant le beurre et mélangez jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirez la casserole du feu. Versez la crème fraîche et mélangez fermement jusqu'à avoir un mélange lisse. Incorporez-y le sel puis versez le caramel dans un pot en verre et laissez refroidir.

Pour le chocolat au lait chauffez le lait à feu moyen. Mélangez-y le chocolat et 1 cs de caramel. Continuez à remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Répartissez le lait au chocolat dans grandes tasses, mettez dessus une bonne touffe de crème fraîche, aspergez de sauce caramel et garnissez de chocolat râpé.

Conseil: Conservez la sauce caramel dans un petit pot qui ferme bien. Ainsi elle reste bonne quelques semaines dans un endroit froid.

