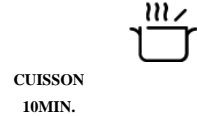
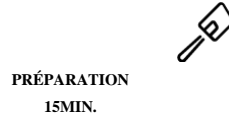


Natrel®

Chocolat chaud à l'érable et au caramel

Un chocolat chaud decadent avec une généreuse portion de crème fouettée à l'érable et un coulis de caramel au beurre salé.



Ingrédients

Chocolat chaud

4 tasses de Natrel Sans lactose 2 %
½ c. à thé de cardamome ou de cannelle moulue
¾ tasse (180g) de chocolat noir sans lactose de qualité, haché

Crème fouettée

1 tasse de crème à fouetter Natrel Sans lactose 35 %
1 c. à soupe de sirop d'érable

Caramel au beurre salé

½ tasse de sucre
2 c. à soupe d'eau
2 ½ c. à soupe de beurre Natrel Sans lactose
1 c. à soupe de crème à fouetter Natrel Sans lactose 35 %

Préparation

Chocolat Chaud

1. Dans une casserole, faire chauffer le Natrel Sans lactose 2 % avec la cardamome (ou la cannelle) et le sucre à feu moyen. Ajouter le chocolat et le faire

fondre en brassant constamment.



2. Chauffer jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse, puis retirer du feu et réserver.



Crème fouettée

1. Verser la crème et le sirop d'érable dans un bol.
2. À l'aide d'un batteur électrique, battre la crème jusqu'à l'obtention d'une consistance légère et fouettée.

Caramel au beurre salé

1. Dans une casserole, combiner le sucre et l'eau. Faire fondre à feu doux.
2. Dès que le mélange commence à épaissir, tourner la casserole pour mélanger. Il est important de ne pas utiliser d'ustensile- le caramel risque de cristalliser.
3. Retirer du feu dès l'obtention d'une couleur dorée.
4. Ajouter le beurre et la crème, puis mélanger.

Montage

1. Dans de jolis bols, verser le chocolat chaud.
2. Garnir chaque portion de crème fouettée, puis napper de caramel.



3.

