

CHOCOLAT COMMUNION AU CACAO PÉYI

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

15 min

Personnes

6

Ingrédients

1 bâton de cacao
1L de lait d'amande
100ml d'eau
250g de lait concentré sucré sans lactose
1 cuillère à café de fécule de maïs
50g de noisettes torréfiées
2 clous d'anis étoilée
1 bâtonnet de cannelle
Le zeste d'un citron vert
1 cuillère à café d'essence de vanille

Préparation

Porter l'eau à frémissement avec l'anis étoilé, la cannelle, le zeste de citron durant 5 minutes. Ajouter le chocolat râpé. Faire fondre totalement. Ajouter le lait d'amande puis le lait concentré sucré. Porter à frémissement 25 minutes en mélangeant régulièrement. Mixer soigneusement les noisettes. Ajouter au chocolat. Mélanger l'eau et la fécule de maïs et fouetter énergiquement. Laisser mijoter 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le mélange épais-sisse. Servir tiède avec un pain au beurre.

Environ **2,00€** 
PAR PERSONNE