

Chocolat chaud façon pumpkin spice



QUANTITÉ

8 pancakes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

10 minutes



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour cette recette, les proportions sont « Quanto Basta » (QB), c'est à dire « autant que nécessaire ». Je vous indique les proportions que j'utilise généralement mais vous pouvez adapter selon vos goûts.

- 30g de purée de potiron (QB)
- 1 petite cuillère à café d'épices à pain d'épices (QB) ou de cannelle
- 250ml de lait animal ou végétal
- 50g de chocolat noir pâtissier (QB)
- 1 cuillère à café de miel ou sirop d'érable (QB) (facultatif)

Astuce : utilisez du lait de châtaigne pour avoir une boisson encore plus gourmande - délice assuré.

Astuce bis : vous pouvez aussi rajouter des mini-chamallows ou de la chantilly sur votre chocolat chaud.

Si vous n'avez pas de purée de potiron : épluchez un potiron, coupez le en petit cube et faites-les cuire dans de l'eau bouillante pendant une quinzaine de minutes.

Réduisez en purée avec un mixeur ou un presse-purée.

Faites chauffer la purée de potiron au bain-marie ou au micro-ondes, ajoutez les épices et mélangez.

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le chocolat et mélangez bien.

Lorsque le chocolat est fondu, ajoutez la purée de potiron épicée et le miel et mélangez.

Lorsque le chocolat chaud arrive à ébullition, retirez-le du feu et versez dans votre tasse.

Si vous le souhaitez, ajoutez des toppings sur votre chocolat chaud : mini-chamallows, chantilly,... et régalez-vous !

