Là on entre dans la démesure, et dans le quasi « divin »!! Avec toute la bonne volonté possible, je ne vais pas arriver à trouver un « argument solide » pour cette recette
C'est pour moi une boisson souvenir qui me fait et m'a fait rêver et voyager. Il s'agit d'**un chocolat chaud** avec une tête de choco et une tombée de rhum/whiskey. Effet renversant !!

Mon unique recommandation pour profiter d'un tel breuvage décadent c'est de le consommer après avoir passé au moins 02:00 en extérieur soit à la patinoire soit après une belle et longue marche, après une journée de ski et de ne plus rien manger pour le restant de la journée. Car là, cette boisson c'est une bombe dans tous les sens du terme !!

Ingrédients pour env. 4 personnes

- 1/2 l d'eau
- ½ c. à thé de cannelle
- 3 c. à thé de café instantané
- 1 plaque de chocolat noir 60% de préférence (ou selon votre goût) – râpée ou concassée
- 1 c. soupe de sucre brun/coco (selon besoin et goût)
- ½ litre de lait (végétal)
- 4 cl de Rhum ou Whiskey (facultatif)
- 1 pincée de piment (de votre choix)
- 0.25 dl de crème à monter en chantilly

Faire chauffer l'eau avec la cannelle, la poudre de café.
Ajouter le chocolat ainsi que le sucre selon votre goût jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Rajouter le lait, le rhum la pincée de piment.
Rectifier l'assaisonnement (sucre, piment, rhum etc…)
Dresser 4 tasses en déposant au fond une tête de choco (noire de préférence), verser le chocolat chaud et terminer par une généreuse tombée de crème Chantilly

Miami – au secours là – ça va faire péter l'aiguille de la balance en plus de vous envoyer sur orbite grâce aux endorphines que cela va déclencher dans votre cerveau.

Je vous souhaite de belles Fêtes et vous dis à l'année prochaine