



L'APOGÉE
COURCHEVEL

CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES DE L'APOGÉE COURCHEVEL

Malo Le Cras, Chef Pâtissier



Recette pour 1 personne

Ingrédients :

- 25gr chocolat noir caraïbe 66%
- 15gr chocolat au lait Kidavao 50%
- 72gr lait
- 72gr crème
- 2gr sucre
- 1gr de quatre épices

Progression :

Porter à ébullition le lait, la crème et les épices tout en remuant régulièrement pour éviter que cela accroche. Verser sur le chocolat en plusieurs temps et émulsionner à l'aide du fouet. Le mélange des deux chocolats permet d'équilibrer l'amertume du chocolat, la crème liquide apporte une texture plus épaisse et donne une longueur en bouche et les quatre épices dévoilent le côté torréfié et acidulé des chocolats utilisés.

À déguster sans modération !