

# Chocolat chaud Caraïbe et crème parfumée à la sapote

**Chef François Desroches,**

Directeur Culinaire à La Tablee des Chefs

## **Pour 2 chocolats chauds :**

- 500ml de lait 3,25%
- 200g de chocolat Caraïbe 66%
- 125ml de crème à fouetter 35% (1)
- 8g (environ 45ml) de sapote râpée, soit environ ½ sapote
- 25ml de sucre
- 125ml de crème à fouetter 35% (2)

## **Méthode :**

Dans une petite casserole, chauffer le 1er 125ml de crème à fouetter 35% avec la sapote râpée en prenant soin de ne pas faire bouillir la crème.

Verser ensuite dans un bol et laisser infuser au frigo pendant 2h.

Dans une autre casserole, chauffer le lait et lorsqu'il est chaud, verser le chocolat hors feu.

Laisser reposer 2 minutes avant de mélanger vigoureusement à l'aide d'un mélangeur à main.

À l'aide d'un batteur sur socle, verser la crème parfumée à la sapote en prenant soin de la filtrer. Ajouter le second 125ml de crème et fouetter vigoureusement afin de bien monter la crème.

Verser le chocolat chaud dans une tasse et ajouter une généreuse cuillère de crème fouettée à la sapote.

**Note :** la sapote se retrouve facilement chez Épices de Cru au marché Jean Talon à Montréal ou dans certaines épicerie fines.



La Tablee  
des Chefs  
15<sup>e</sup> anniversaire





# La Grande Tournée du Chocolat Chaud 2018 au profit de La Tablee des Chefs

A MONTREAL ET A QUEBEC DU 20 AU 28 JANVIER 2018

***Soutenez la cause et partagez vos dégustations et créations  
sur nos médias sociaux !***

Instagram @lgtchocolatchaud

Facebook.com / lgtchocolatchaud

Twitter.com / TableedesChefs

#lgtchocolatchaud18 #tableedeschef #valrhona