



Chocolat Chaud Gourmand Belle Hélène

- **Ingrédients**
- Pour une tasse Mug de 200 ml
- 20 g de chocolat en poudre « Trésor Cacao » de Monbana (3 cuillères à Café)
- 180 ml de lait demi écrémé
- 1 cuillère à moka (1.5cl) de sirop de poires
- 10 petits dés de poires
- 40 ml de chantilly
- **Dégustation**
- En après midi et soirée
- **Type de verre**
- Tasse à anses de 200 ml
- **suggestion**
- Vous pouvez ajouter un coulis sur la chantilly.

Comment Procéder

- Chauffer le chocolat en poudre « Trésor Cacao » de Monbana dans la Casserole avec le lait, température idéale (65°).

- Verser le sirop dans la tasse Mug et les fruits frais, ajouter le trésor chaud dessus

- Dessiner une rosace de chantilly et poser les dés de poires dessus.

- Déguster.