



# Chocolat chaud aux fruits

## Ingrédients

- 1 litre (4 tasses) de lait ou de boisson végétale
- 8 carrés de chocolat ou 60 ml (¼ tasse) de tartinade de chocolat
- 250 ml (1 tasse) de fruits frais ou congelés (cerises dénoyautées, fraises, bleuets...)
- 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter ou de crème de coco
- 60 ml (¼ tasse) de pépites ou de copeaux de chocolat
- Quelques fruits pour décorer (facultatif)



## Étapes de la préparation

- 1** Dans une casserole, chauffe le lait ou la boisson végétale à feu moyen. Aux premiers bouillons, baisse le feu au minimum.
- 2** Ajoute les morceaux de chocolat. Remue bien pour faire fondre le chocolat. Retire la casserole du feu et mets-la de côté.
- 3** Verse les fruits dans un mélangeur. Réduis-les en une purée épaisse.
- 4** Au batteur, fouette la crème jusqu'à ce que tu obtiennes des pics fermes.
- 5** Répartis la purée de fruits dans quatre grandes tasses. Puis verse délicatement le chocolat chaud.
- 6** Mets de la crème fouettée sur chaque tasse. Ajoute les pépites de chocolat et quelques fruits pour décorer si tu le souhaites. À déguster chaud ou froid.



Ce chocolat chaud permet de cuisiner des fruits abîmés. Comme de vieilles fraises, des bleuets ratatinés ou des framboises molles. Et pourquoi pas une banane ou même une poire ?