

RECETTE CHOCOLAT CHAUD



Ingrédients :

75g de chocolat noir
60cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
2 c. à soupe de cacao amer



Préparation :

Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. Quand le lait bout, ajouter le chocolat noir et le cacao amer. Mélanger au fouet puis laisser re-bouillir. Servir aussitôt, avec quelques mini- marshmallows

RECETTE VIN CHAUD



Ingrédients :

1l de vin rouge
1 orange bio
1 citron bio
100g de sucre roux
1 bâton de cannelle
1 étoile de badiane (ou anis étoilé)
2 clous de girofle

Préparation :

Laver et sécher les fruits. Tailler-les en rondelles. Les mettre dans une casserole. Ajouter le vin, le sucre et les épices. Porter à frémissements puis sortir du feu, couvrir et laisser infuser 5 min. Servir chaud.