

Champurrado mexicain

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 l de lait
100 grammes de sucre fin
2 bâtons de cannelle
1 orange (zeste)
200 grammes de chocolat noir
500 ml d’eau
100 grammes de fécule de maïs
1 pincée de poudre de chili

Méthode de préparation

1. **Portez le lait à ébullition avec le sucre, les bâtons de cannelle et la moitié du zeste d’orange. Baissez le feu et faites fondre le chocolat dans le lait.**

2. **Pendant ce temps, délayez la fécule de maïs dans 500 ml d’eau. Incorporez ce mélange au lait chocolaté tout en remuant. Laissez épaissir doucement pendant 5 minutes.**

3. **Versez le chocolat chaud dans des tasses. Décorez avec le reste du zeste d’orange et une pincée de piment en poudre.**