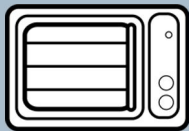


Lait chaud à l'érable

Lait chaud au sirop d'érable à la cannelle et au cacao surmonté d'un nuage de chantilly gourmand.



Desserts



Micro Ondes



Mise en place

Chauffer la moitié du sirop d'érable dans une casserole à feu doux quelques secondes, afin que le sirop prenne une couleur plus ambrée.

Ajouter ensuite le lait et la vanille, remuer et porter à ébullition.

Fouetter la crème à l'aide d'un fouet électrique et ajouter le reste du sirop d'érable.

Répartir le lait d'érable dans une tasse, puis ajouter la crème fouettée à l'érable.

Saupoudrer de cacao et cannelle.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	1 cuillère
Lait		100 ml
Extrait de vanille		2 ml
Cannelle		1 trait
Chocolat en poudre		1 cuillère
Crème liquide		10 ml