

## Soupe au chocolat

---

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 20 g de fleur de maïs (type maïzena),
- 4 cuillerées à soupe de sucre,
- 1 à 2 cuillerées à soupe de cacao (facultatif si vous préférez un chocolat chaud pas trop cacaoté),
- 50 cl d'eau (ou du lait),
- 150 g de chocolat dessert
- 15cl Lait entier pour l'écume
- Extrait de vanille

### **Préparation :**

Dans une casserole délayez le cacao, la maïzena et le sucre avec un peu d'eau froide afin d'obtenir une pâte. Ajoutez le reste de l'eau.

Faites cuire sur feu moyen en mélangeant continuellement jusqu'à ce que cela soit bien épais.

Cassez le chocolat en morceaux. Ajoutez-le hors du feu et mélangez pour le faire fondre.

### **Dressage et finitions :**

Répartir la soupe chaude dans 4 coupelles.

Dans une casserole, faire tiédir le reste de lait avec l'extrait de vanille. Fouetter ou mixer afin d'incorporer un maximum d'air et de développer une belle mousse.

Poser dessus une cuillère d'écume de lait et servir aussitôt.

**Service :** Dégustez bien chaud.

### **Pour varier**

Avec quelques framboises, myrtilles ou d'autres fruits rouges qui apporteront une note d'acidité.

**Bon appétit !**