

Recette d'Exception : Chocolat Chaud à l'Ambre Gris

Introduction

- L'ambre gris est une substance rare et précieuse, prisée pour ses notes marines, musquées et boisées.
- Cette recette utilise une teinture d'ambre gris de qualité alimentaire pour infuser subtilement votre boisson.
- Le chocolat noir intense sert de base idéale pour mettre en valeur la complexité aromatique de l'ambre.

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 500 ml de lait entier (ou lait d'avoine pour une version végétale)
- 100 g de chocolat noir de couverture (minimum 70% de cacao)
- 2 à 3 gouttes de teinture d'ambre gris (qualité alimentaire)
- Une pincée de fleur de sel
- Optionnel : 1 cuillère à café de sucre de canne non raffiné

Matériel nécessaire

- Une casserole à fond épais
- Un fouet manuel
- Une balance de précision
- Deux tasses en porcelaine ou céramique

Étapes de préparation

- Faites chauffer le lait à feu doux dans la casserole sans atteindre l'ébullition.
- Ajoutez le chocolat noir concassé et remuez continuellement avec le fouet jusqu'à obtenir une texture parfaitement lisse.
- Retirez la casserole du feu dès que le mélange est homogène et bien chaud.
- Incorporez les gouttes de teinture d'ambre gris et la pincée de fleur de sel.
- Mélangez délicatement et laissez reposer 30 secondes pour permettre aux arômes de se libérer.

Conseils de dégustation

- Servez immédiatement dans des tasses préalablement chauffées.
- Évitez l'ajout de crème chantilly ou d'épices fortes qui pourraient masquer la subtilité de l'ambre gris.
- Dégustez lentement pour apprécier l'évolution des notes marines et boisées au fil de la dégustation.