

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

Présentation

- Une boisson rare et luxueuse alliant la gourmandise du cacao à la complexité marine et musquée de l'ambre gris.
- L'ambre gris est une matière précieuse : une infime quantité suffit à transformer radicalement le profil aromatique.
- À déguster comme une expérience sensorielle unique.

Ingrédients (pour 2 tasses)

- 500 ml de lait entier de haute qualité
- 100 g de chocolat noir (minimum 70% de cacao)
- 1 petit éclat d'ambre gris naturel (environ 0,05g)
- 1 pincée de fleur de sel
- Optionnel : une touche de crème fouettée maison

Matériel nécessaire

- Casserole à fond épais
- Fouet manuel
- Mortier et pilon (pour broyer l'ambre)
- Tasses à chocolat chaud

Étapes de préparation

- Broyer finement l'éclat d'ambre gris dans le mortier jusqu'à obtenir une poudre très fine.
- Faire chauffer le lait à feu doux dans la casserole sans le laisser bouillir.
- Ajouter le chocolat noir concassé et fouetter énergiquement jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
- Incorporer la poudre d'ambre gris et la fleur de sel.
- Laisser infuser à feu très doux pendant 2 minutes en remuant régulièrement pour bien diffuser les arômes.
- Servir immédiatement dans des tasses préchauffées.

Conseils de dégustation

- Ne jamais faire bouillir l'ambre gris pour préserver ses notes volatiles et délicates.
- L'ambre gris est une matière puissante : commencez toujours par une très petite quantité pour ajuster selon votre goût.
- Accompagnez ce chocolat d'une pâtisserie légère ou d'un biscuit neutre pour ne pas saturer le palais.