

# LE CHOCOLAT CHAUD DE PIERRE HERMÉ

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/chocolat-chaud-herme/>

Un chocolat chaud de Pierre Hermé, savoureux et réconfortant

Chef : Pierre Hermé

Parts : 2

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Boisson Chaude, Boisson,

## Ingrédients

### Pour 2 personnes

500 grammes de Lait Entier 50 Centilitres/500 Millilitres

60 grammes d'Eau 6 Centilitres/60 Millilitres

20 grammes de Sucre

115 grammes de Chocolat Noir Du chocolat de qualité ! Type Valrhona ou Barry

### Pour 1 personne

250 grammes de Lait Entier 25 Centilitres/250 Millilitres

30 grammes d'Eau 3 Centilitres/30 Millilitres

10 grammes de Sucre

57,5 grammes de Chocolat Noir Du chocolat de qualité ! Type Valrhona ou Barry

### Pour 3 personnes

750 grammes de Lait Entier 75 Centilitres/750 Millilitres

90 grammes d'Eau 9 Centilitres/90 Millilitres

30 grammes de Sucre

172,5 grammes de Chocolat Noir Du chocolat de qualité ! Type Valrhona ou Barry

### Pour 4 personnes

1 kilogramme de Lait Entier 100 Centilitres/1 Litre

120 grammes d'Eau 12 Centilitres/120 Millilitres

40 grammes de Sucre

230 grammes de Chocolat Noir Du chocolat de qualité ! Type Valrhona ou Barry

# LE CHOCOLAT CHAUD DE PIERRE HERMÉ

## Instructions

### Le Chocolat

1. Pour le Chocolat Noir (115 g) : Hermé insiste bien : Il faut prendre un chocolat de qualité ! Hermé recommande du "Valrhona Noir", comme ici sur la photo
2. J'ai pris du chocolat Barry, qui est une bonne marque également
3. Quelque soit votre chocolat noir, il faut que les morceaux de chocolat soit petits pour bien fondre : Si ce n'est pas le cas, hachez votre chocolat au couteau
4. Si vous ne voulez pas une boisson trop chocolatée, vous pouvez toujours couper en remplaçant une partie du chocolat noir par du chocolat au lait

### Cuisson

5. Dans une casserole, faire chauffer le Lait Entier (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres), l'Eau (60 g ou 6 Centilitres/60 Millilitres) et le Sucre (20 g)
6. Attendre l'ébullition
7. Dès la première ébullition, verser le Chocolat Noir (115 g)
8. Remuer au fouet à main
9. Puis Hermé dit d'attendre "la première bulle d'ébullition", et retirer du feu aussitôt !
10. Hors du feu, mixer avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe') : c'est nécessaire pour broyer les morceaux de Chocolat Noir qui n'ont pas eu le temps de fondre
11. Puis verser dans des tasses... et à consommer aussitôt !
12. J'utilise des verres à double paroi qui permettent de ne pas se brûler ses petites mains, et de conserver le chocolat chaud plus longtemps