

Animation jeune public

Mercredi 15 Avril : Recette du chocolat

Sais-tu d'où vient le chocolat ?

Le chocolat est issu des fèves de cacao, les graines du cacaotier. Lorsqu'elles sont broyées, elles donnent une poudre que l'on appelle cacao. Le cacao a été découvert par les Espagnols lors de leurs expéditions au Mexique au XVI^e siècle. En France, on en consomme à partir du XVII^e siècle, on pensait même qu'il soignait les maladies et luttait contre certains poisons.

À cette époque on ne préparait pas le chocolat chaud comme de nos jours. Aujourd'hui le musée te propose de préparer un chocolat chaud d'après une recette qui date de 1702¹.

Fais-toi aider d'un adulte !

¹ Inspirée du *Traité des aliments*, de Louis Lémery, médecin, botaniste et chimiste français.



Recette du chocolat

Tu as remarqué, au XVIII^e siècle, on aime le chocolat épicé. Il est possible d'adapter la recette en fonction de ce qui se trouve dans tes placards.

Pour 2 personnes

1- Mets 10 cl d'eau à chauffer dans une casserole. Mélange une gousse de vanille coupée, 1 bâton de cannelle, 1 clou de girofle, 2 pincées de noix de muscade en poudre, 2 pincées de poivre, 1 pincée d'anis et de piment rouge. Une fois que l'eau frémit, retire la casserole du feu et laisse reposer pendant 20 minutes.

2- Casse 100 g de chocolat noir en morceaux. Fais-le fondre dans une autre casserole avec 20 cl d'eau. Verse le chocolat fondu dans un bol. Puis ajoute 10 cl de crème fraîche. Laisse reposer pendant 30 minutes en mélangeant de temps en temps.

3- Filtre la préparation aux épices et ajoute cette infusion au chocolat, puis remets sur feu doux.

4- Fouette la préparation pour faire mousser le chocolat avant de servir.

5- Verse la préparation dans des tasses et saupoudre-la avec une pincée de cacao ou de cannelle.

