

## Chocolat à la " Taza "

**Pour 4 personnes**

### **Ingrédients :**

200 g de chocolat à cuire

20 cl d'eau

1 gousse de vanille

1 jaune d'œuf

Couper le chocolat en carrés, mettre dans une casserole avec l'eau, la gousse de vanille coupée en 2 dans le sens de la longueur.

Faire chauffer : le mélange doit être homogène et bien lisse.

Retirer la gousse de vanille, la presser pour en extraire tout le suc et gratter pour conserver les petites graines

Cuire 5 minutes à feu doux.

Réserver 4 heures à température ambiante ou toute une nuit : il est meilleur préparé la veille.

Au moment de servir, réchauffer sans cesser de remuer, rectifier la consistance si nécessaire en rajoutant un peu d'eau.

Hors du feu ajouter le jaune d'œuf, bien mélanger.

Servir dans une tasse avec les churros que l'on peut tremper dans la préparation.