

# Chocolat chaud

## agrémenté aux épices

100gr de noix de cajou  
300ml d'eau chaude  
5 dattes  
1/2 bâton de vanille  
1 pincée de curry, de cannelle,  
de curcuma  
2 càs de cacao cru

1. Faites tremper les noix de cajou 2h.
2. Dénoyautez les dattes si besoin.
3. Mettez le tout dans un blender et mixez jusqu'à consistance onctueuse et homogène.



Cuisson:  
zéro!



Prépa:  
5 min



2 p.



Boisson



## Variantes

Remplacez la moitié des noix de cajou par des noisettes torréfiées et ajoutez 1/2 café si vous désirez une note moka.

## Nutri

Si votre blender est peu puissant, utilisez de l'essence de vanille. Vous pouvez également utiliser du miel à la place des dattes et du cacao classique plutôt que cru.

