

## Vive le chocolat !

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=7&v=4U7MBm7EvOE](https://www.youtube.com/watch?time_continue=7&v=4U7MBm7EvOE)

### Recette de chocolat chaud à l'eau version Maya de Laurence Alemanno.

#### Correction Listening Comprehension Exercise

Ecoutez Laurence Alemanno et complétez sa recette :

« Bonjour,

Je suis Laurence Alemanno, **experte** en chocolat et je vais vous apprendre **aujourd'hui** à faire du chocolat **chaud** à l'eau et aux épices, comme le faisaient **souvent** les civilisations pré-colombiennes **il y a bien, bien, bien, bien longtemps**.

Pour cela, nous avons besoin d'une casserole, d'un fouet qui est **vraiment** un élément **essentiel** pour la fabrication du chocolat chaud, d'eau, de cacao en poudre, de miel et enfin d'épices. Nous avons choisi 5 épices : le piment d'Espelette, la vanille, la cardamome, le clou de girofle et la cannelle.

Alors, nous allons **d'abord** préparer les épices. Donc, vous découpez les morceaux de cardamome. Vous les ouvrez pour que les graines qu'il y a à l'intérieur puissent se libérer. Vous fendez la **demie** gousse de vanille de manière à ce que les graines qui sont à l'intérieur se libèrent aussi. Et vous pouvez la découper en **petits** morceaux. Quant à la cannelle, vous la découpez **simplement** en petits morceaux parce que chaque partie qui vient d'être brisée dégage vraiment de très **agréables** molécules **aromatiques**.

Placez toutes ces épices dans la casserole. Lorsque l'eau commence à frémir, vous pouvez alors ajouter 2 cuillères à café de cacao et utilisez le fouet **magique**. Et nous allons laisser ce chocolat bouillir, glouglouter comme je dis toujours, pendant plusieurs minutes. Ce qui va permettre à l'amidon qui se trouve dans le cacao de gonfler, et donc vous allez obtenir un chocolat assez **onctueux**.

Le chocolat a bouilli pendant 5 minutes environ. Vous pouvez **maintenant** le filtrer pour enlever toutes ces épices qui  **finalement** étaient bien **nombreuses**. Et nous pouvons servir le chocolat avec une cuillère à café de miel. La cacao en poudre n'étant **absolument** pas sucré, nous allons sucrer ce chocolat avec du miel, que les mayas utilisaient déjà pour sucrer leur chocolat. Et puis nous pouvons verser le chocolat à l'eau et aux épices...

Voilà, vous savez comment faire un chocolat chaud à l'eau d'inspiration **maya** et vous pouvez me retrouver sur une autre vidéo sur laquelle, je vous expliquerai comment faire une tablette de chocolat **noir** aux graines. »