



Chocolat chaud français Un classique d'antan!

Par ANNE MARIE LANE JONAH et RUBY FOUGERE,
Lieu historique national de la Forteresse-de-Louisbourg, N.-É.



Quoi de mieux pour célébrer les dernières journées plus froides et l'arrivée du printemps qu'une dégustation de chocolat chaud français! Ce classique du [lieu historique national de la Forteresse-de-Louisbourg](#) saura ravir les papilles de vos tout-petits.

Si vous avez l'occasion de visiter la forteresse cet été, informez-vous sur nos programmes liés au chocolat ou rendez-vous à notre restaurant pour goûter à nos saveurs d'antan et déguster notre chocolat chaud *Héritage*.



Saviez vous que... La consommation de chocolat s'est propagée de l'aristocratie espagnole à la cour française au 17e siècle et il s'agissait donc encore d'un aliment relativement nouveau au début du 18e siècle. La région basque du sud-ouest de la France était l'un des premiers centres de transformation du chocolat et, puisque de nombreux marchands de Louisbourg provenaient de cette région, le chocolat était souvent disponible à la forteresse. Cependant, le chocolat était dispendieux et réservé à l'élite. Au 18e siècle, le chocolat était habituellement servi comme boisson au petit-déjeuner!



Ingrédients

- 1 oz | 30 g de tablettes de chocolat ou de chocolat moulu de bonne qualité
- 1 tasse | 250 ml d'eau ou de lait
- 1 c. à thé | 5 g de sucre
- Épices et aromates au goût (cannelle, muscade, clous de girofle, vanille, eau de fleur d'oranger)
- 1 jaune d'oeuf (facultatif)

Instructions

1. Chauffer le liquide et, si c'est du lait, éviter de le faire bouillir.
2. Râper le chocolat s'il n'est pas moulu et le faire fondre dans le liquide.
3. Si un jaune d'oeuf est ajouté, le fouetter d'abord avec une petite quantité du liquide chaud, puis ajouter le mélange à la casserole au fouet.
4. Incorporer le sucre et une combinaison d'épices au goût.

Pour de meilleurs résultats, préparer la boisson au chocolat et la mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Réchauffer et fouetter ou faire mousser le chocolat. Tester différents chocolats pour créer un classique familial unique.

Cette activité fait partie du Club Parka, un programme de Parcs Canada offert aux enfants d'âge préscolaire dans les parcs et lieux historiques nationaux du Canada. Le Club Parka est également disponible en ligne.

Pour découvrir Parka, ce petit castor qui t'invite à explorer le monde qui t'entoure, visite parcscanada.gc.ca/Parka. Tu y trouveras son application, ses activités et même... sa chanson! N'oublie pas de regarder ses vidéos!

Pour plus de recettes patrimoniales, consultez la page Patrimoine gourmand de Parcs Canada au pc.gc.ca/fr/culture/gourmand-gourmet.

