Lumumba

04.10.2011 20:13 par Jan Boesch



Un de mes cocktails chauds favoris !

6 cl. Rhum brun de Cuba ou Havana Club

12 cl. Lait

5 cs Cacao en poudre (Caotina ou Suchard Express)

Crème fouettée
Pépittes de chocolat

Le Lumumba existe aussi en version drink (froid), mais je le préfère chaud! Et il remplace admirablement bien un vin chaud sur une piste de ski.

On peut d'ailleurs en boire d'excellents au Wunderbar sur les pistes de Adelboden. Mais on peut aussi très bien le faire dans un petit chalet, avec peu de moyens.

Pour le faire, c'est tout simple : chauffer le lait (mais attention toutefois de ne pas trop le chauffer, sinon le rhum va s'évaporer un max), ajouter le rhum brun, le cacao, puis remuer le tout. Incorporer la crème fouettée et ajouter les pépittes de chocolat sur la crème.