**Le café de Noël**

**30 cl de lait entier**
**clou de girofle**
**bâton de cannelle**
**125 g de chocolat noir**

**crème fraîche**
**sucre vanillé**
**Baileys**
**café fort**

Laissez tremper la cannelle et les clous de girofle pendant 10 minutes dans du lait chaud et passez-les au tamis. Ajoutez à cela du chocolat brisé. Faites-le fondre et gardez-le au chaud. Fouettez la crème en neige avec du sucre vanillé. Préparez du café fort.

Dans une tasse à café ou un grand verre : le café, une dizaine de centilitres de Baileys, chocolat, lait, une boule de crème et pour finir des pépites de chocolat.