

Fondue de clémentine aux deux chocolats



Pour 4 personnes

 **Moins de 10 minutes**

 **Moins de 5 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

12 clémentines

100 g de chocolat noir pâtissier

100 g de chocolat blanc

2 cuillères à soupe de noisettes concassées

2 cuillères à soupe de perles ou paillettes multicolores (au rayon pâtisserie du supermarché)

1 - Peler les clémentines et détacher tous les quartiers. Les déposer dans un plat de service.

2 - Casser le chocolat noir dans un bol et le chocolat blanc dans un autre. Placer chacun des bols dans une petite casserole avec un fond d'eau. Laisser fondre les chocolats à feu doux.

3 - Présenter sur la table : les clémentines accompagnées de piques à fondue, les deux bols de chocolat et deux coupelles contenant les noisettes concassées et les perles multicolores.

4 - Chaque convive trempe alternativement ses quartiers de clémentine dans le

chocolat puis dans un des éléments croustillants (noisettes ou perles de sucre). Réalisable avec tous les fruits de saison.

Astuces

On peut également faire fondre le chocolat au micro-ondes. Auquel cas, le casser dans un bol. Chauffer 1 minute. Remuer (il ne sera pas encore complètement fondu) et renouveler l'opération.

La fondue de fruits au chocolat est réalisable avec tous les fruits : fraises, framboises, pommes, poires, ananas, kiwis, prunes, abricots, pêches... un régal, tout simple, pour tous les jours ! Et pourquoi pas des légumes : carottes, courgettes... à tester !