

Brochettes de fruits au chocolat



Ingrédients

- 2 kiwis
- 1 banane
- 1 mandarine
- 160g de chocolat noir pâtissier



Préparation

Epluchez les kiwis, la banane et la mandarine. Coupez les kiwis et la banane en épaisses rondelles, et réservez les quartiers de la mandarine. Faites bouillir une grande casserole d'eau, disposez vos carrés de chocolat coupés en morceaux dans un bol et placez-le au centre de la casserole. Faites fondre le chocolat sur feu vif pendant environ 5 minutes seulement. Sur un plat, disposez un morceau de papier sulfurisé, et à l'aide d'une fourchette, trempez la moitié des morceaux de banane et de kiwi. Réservez puis placez les fruits 30 minutes au réfrigérateur. Avec une brochette en bois, commencez par piquer un quartier de mandarine, un kiwi, un quartier de mandarine et une banane. Recommencez l'opération. A déguster sans tarder !



Astuces de chef

• Plutôt que de tremper les fruits dans le chocolat, vous pouvez également le répartir à l'aide d'un pinceau de cuisine. Ce sera plus joli à la présentation. N'hésitez pas également à disposer vos brochettes dans des verrines pour un dessert très tendance !