

Fondue au chocolat



4 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 300 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de lait
- 25 cl de crème fraîche
- 75 g de beurre
- 1 pincée de cannelle
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- 150 g de noisettes ou noix concassées
- 150 g de noix de coco râpée
- 2 bananes
- 2 poires
- 2 mandarines
- une barquette de fraises
- 12 marshmallows
- quelques fruits secs (dattes, figues, pruneaux)
- jus de citron

Le petit +

Pain brioché ou rassis, raisins, oranges, ananas, gruyère, pain d'épices, fraises Tagada et, si vous êtes pour les expériences sauvages, rondelles de concombre ou crevettes bouillies. Tout se trempe dans le chocolat, même les doigts...

Préparation

Éplucher les fruits et les couper en tranches. Peler les mandarines. Les arroser de jus de citron. Les disposer dans un plat de service avec les fruits secs et les marshmallows. Déposer la noix de coco et les noisettes dans des coupelles. Dans le poêlon, placé au bain-marie, casser le chocolat en morceaux, ajouter le lait. Lorsque le chocolat s'est ramolli, ajouter la crème en lissant le mélange au fouet. Au dernier moment, incorporer le beurre en parcelles ainsi que la vanille, la cannelle et le rhum.

Porter le poêlon sur le réchaud entouré des ingrédients. Chacun pique tour à tour un morceau de fruit sur son pique, le plonge dans le chocolat, puis le roule dans la coupelle de noix de son choix. Mmmh !