

Brochettes de fruits au chocolat fondu



Des fruits, du bon chocolat fondu et vous avez un dessert du tonnerre qui fait son petit effet ...
Encore plus de gourmandise pour cette fondue au chocolat qui ravit petits et grands, et constitue un délicieux dessert coloré pour une soirée entre amis.
Les plus gourmands, rouleront leur brochettes dans des éclats de noisettes caramélisées, noix de coco billes colorés...

Dans votre panier : (selon la saison)

Bananes
Fraises
Pêches (au sirop)
Kiwi
Oranges

Sauce au chocolat :

200 gr de chocolat noir pâtissier
10 cl de crème fleurette
5 cl d'eau

A votre panier:

Couper les fruits et les mettre sur un pic en alternance,

Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau au micro-ondes (1 à 2 minutes) en remuant de temps en temps. Rajouter de l'eau si nécessaire, pour obtenir une préparation lisse, mais pas trop épaisse. La mettre dans un petit caquelon à fondue (avec une bougie en dessous).
Sinon, présenter bien chaud dans une petite saucière ou ramequins individuels.
Trempez-y les brochettes pour enrober les fruits de chocolat et ... savourez !
Les noisettes et la noix de coco sont facultatives !



