



*Autres desserts aux fruits*

# Brochettes de fraises et sauce chocolat



<b>2h30</b>	<b>30 min</b>	<b>0</b>	<b>2h</b>	<b>129</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour les fraises

250 g **Fraise**

## Ingrédients pour la sauce

200 g **Chocolat au lait**  
50 g **Chocolat noir**  
20 g **Crème liquide (fleurette)**

## Étape 1

### Préparation des brochettes

- 1 Hacher le chocolat au lait en petits morceaux afin qu'il fonde plus vite.
- 2 Essuyer vos fraises, les équeuter puis lesembrocher sur les pics dans la longueur.
- 3 Déposer le chocolat dans un bol avec le beurre et faire fondre le tout pendant 3 x 30 secondes au micro-onde en mélangeant entre chaque session.
- 4 Il est également possible de faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 5 Napper les brochettes une à une de chocolat.
- 6 Pour cela se placer au dessus du bol afin que l'excédant de chocolat retombe dans celui-ci.
- 7 Déposer les brochettes sur le papier sulfurisé.
- 8 Hacher le chocolat noir en petits morceaux et le placer dans un sac de congélation.
- 9 Faire fondre 30 secondes le chocolat noir au micro-onde puis couper une petite pointe du sac avec un ciseau et déposer des filets de chocolat sur les brochettes.
- 10 Laisser figer pendant 2 heures.
- 11 Ces brochettes peuvent être préparées à l'avance,

stockez-les dans le réfrigérateur.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Une fois le chocolat figé, les brochettes sont prêtes à être dégustées.