Tiphaine Campet

Crèmes

Fondue au chocolat blanc et speculoos

20 min	15 min	5 min	0	402
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la fondue

150 g **Chocolat blanc**
125 ml **Lait demi-écrémé**
100 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Pâte de spéculoos**
5 g **Maïzena**

Ingrédients pour les fruits

600 g **Fruits Rouges**
4 **Physalis**

Étape 1

Réalisation de l'appareil à fondue

1. Mélanger à froid le lait et la maïzena.
2. La maïzena va donner de la texture à la préparation. Il est important de l'incorporer à froid pour éviter les grumeaux.
3. Ajouter la crème et mélanger.
4. Porter le mélange à ébullition tout en remuant à l'aide du fouet.
5. Quand le mélange bout, le retirer du feu.
6. Mélanger la pâte de speculoos avec le chocolat blanc.
7. Verser la préparation chaude sur le chocolat et la pâte de speculoos puis fouetter pour les faire fondre.

Étape 2

Dressage

1. Dresser l'appareil à fondue dans un petit bol à l'aide d'une louche.
2. Piquer les fruits sur un pic de manière à réaliser une brochette.
3. Déposer les brochettes sur le plat de service.

4 Décorer le plat de quelques physalis.