



Gâteaux et desserts au chocolat

Fondue de chocolat et brochettes de fruits en trompe l'oeil



15 min 10 min 5 min

0

334

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des brochettes

- Éplucher les clémentines en prenant soin d'enlever les petits fils blancs qui donnent de l'amertume. Réserver sur une assiette.
- 2 Réaliser les brochettes de fruits avec des pics en bois. Commencer par la clémentine fraîche, puis alterner avec les bonbons.

Étape 2

Réalisation de la sauce au chocolat

- 1 Verser la crème liquide, le lait et le sucre vanillé dans une casserole. Porter à ébullition en mélangeant au fouet.
- Dès l'ébullition, baisser sur feu doux et ajouter le chocolat en morceaux. Continuer de fouetter jusqu'à ce qu'il ait totalement fondu.

Étape 3

Dressage

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour la fondue de chocolat

150 g Chocolat noir 10 cl Crème liquide (fleurette) 5 cl Lait demi-écrémé 6 g Sucre vanillé

> Ingrédients pour les brochettes

6 Clémentine(s) 180 g Bonbon(s) Placer une brochette de fruits à cheval sur un bol et verser la sauce au chocolat dessus à à l'aide d'une louche. Déguster aussitôt.