

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 CUISSON REPOS CALORIES

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)**

Étape 1

Préparation des brochettes

- 1 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.
- 2 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

- 1 Placer une brochette de fruits à cheval sur un bol et verser la sauce au chocolat dessus à l'aide d'une louche. Déguster aussitôt.