



RECETTE DE FONDUE AU CHOCOLAT AVEC CHAMALLOW ET FRUITS

Ingrédients : pour 6 personnes	Préparation
<p>300 de chocolat</p> <p>2 cuillères à café de lait</p> <p>25 cl de crème fraîche</p> <p>75g de beurre</p> <p>1 pointe de cannelle</p> <p>1 cuillère à café d'extrait de vanille</p> <p>150 g de noisettes ou noix concassées</p> <p>150g de noix de coco râpée (au choix)</p> <p>3 bananes</p> <p>1 poire</p> <p>1 mandarine</p> <p>12 chamallows</p> <p>Jus de citrons</p> 	<p>1 Eplucher les fruits et les couper en tranches (sauf les mandarines).</p> <p>2 Les arroser de jus de citron. Les disposer dans un plat de services avec les fruits secs.</p> <p>3 Déposer la noix de coco et les noisettes dans des coupelles.</p> <p>4 Dans un poêlon, placer au bain-marie, casser le chocolat en morceaux, ajouter le lait.</p> <p>5 Lorsque le chocolat s'est ramolli, ajouter la crème en lissant le mélange au fouet.</p> <p>6 Au dernier moment, incorporer le beurre en parcelles ainsi que la vanille, la cannelle et le rhum.</p> <p>7 Porter le poêlon sur le réchaud entouré des ingrédients. Chacun pique tour à tour un morceau de fruit ou autre sur sa fourchette, la plonge dans le chocolat, puis le roule dans la coupelle de son choix.</p> <p>Hum régaliez-vous !!!</p>