



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Brochette de fruits et sa fondue au chocolat corsé .



Ingrédients pour 2 personnes :

Pour la fondue :

- 1 c.à.c de café soluble
- 1 c.à.c de sucre
- 1 c.à.s de crème fraîche liquide
- 20 g de beurre
- 75 g de chocolat noir pâtissier

Pour les brochettes de fruit :

- 1 banane
 - 1 poire Conférence
 - 2 kiwis
 - 6 belles fraises
- Peler, découper en rondelles les fruits avant de les embrocher sur un pic en bois
- Dans un appareil à fondue ou en bain-marie dans une casserole faire fondre le chocolat
- Ajouter le beurre, le sucre, la crème fraîche liquide et le café soluble, mélanger délicatement
- Laisser fondre à feu doux. Enrober les brochettes de fruits de la fondue au chocolat tiède

