



Fondue au chocolat

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir dessert
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 20 g de beurre
- Des fruits frais : poires, pommes, bananes, pêches, abricots, ...
- 1 jus de citron
- Un gâteau type quatre-quarts ou brioche

Matériel

- 1 casserole
- 1 saladier d'un diamètre légèrement inférieur à celui de la casserole (bain-marie)
- 1 cuillère en bois
- 1 saladier de présentation
- Autant de bols que de fruits
- 1 planche à découper
- 1 couteau économe
- 1 couteau d'office
- Des piques en bois longs (brochettes)
- 1 balance

Technique

- Mettre de l'eau dans la casserole et y placer le saladier (l'eau doit arriver au 1/4 inférieur du saladier).
- Faire chauffer jusqu'à ébullition.
- Remuer souvent pour obtenir une crème lisse. Ajouter alors le beurre coupé en petits morceaux.

- Pendant ce temps, éplucher les fruits, les découper en gros cubes et les disposer dans les différents bols.
- Les arroser de jus de citron. Découper le gâteau en morceaux.
- Casser le chocolat en morceaux et le déposer dans le saladier pour le faire fondre.
- Présenter le saladier de chocolat maintenu au bain-marie.
- Chacun piquera son fruit ou son gâteau et le trempera dans le chocolat chaud.

Truc du chef

- Le citron évite le noircissement des fruits.

Suggestions

- Beaucoup de fruits et de gâteaux se marient avec le chocolat : n'hésitez pas à varier les plaisirs !