recette

La fondue au chocolat

Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 5 minutes

Ingrédients

- 200 g de chocolat
- 2 bananes
- 2 tranches d'ananas en boîte
- 1 pomme
- 1 poire
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche liquide
- 10 cl de lait
- 200 g de brioche
- le jus d'un demi-citron

1 Pèle la pomme et la poire. Coupe-les en quartiers et retire les cœurs. Épluche les bananes. Égoutte l'ananas en boîte.

2 Coupe tous les fruits en gros dés. Mets-les dans un plat et arrose-les de jus de citron. Tranche la brioche en cubes.

3 Casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre au bain-marie avec le lait. Hors du feu, ajoute la crème et mélange bien.

4 Verse le chocolat dans des ramequins. Trempe dedans les bouts de brioche et de fruits piqués au bout d'une baguette.

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts. Photo : Benoît Teillet. Illustrations : Laurent Simon.

Cette recette t'est offerte par le magazine astrapi n°1009, 1er mars 2023.