



Fondue au chocolat

17/12/2019 à 14h22

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 300 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de lait
- 25 cl de crème fraîche
- 75 g de beurre
- 1 pointe de cannelle
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à soupe de rhum ambré
- 150 g de noisettes ou noix concassées
- 150 g de noix de coco râpée
- 3 bananes, 3 poires, 3 mandarines
- 12 marshmallows / chamallows
- quelques fruits secs (dattes, figues, pruneaux)
- jus de citron

Préparation :

- Epluchez les fruits et coupez-les en tranches (sauf les mandarines) ;
- Arrosez-les de jus de citron. Disposez-les dans un plat de services avec les fruits secs ;
- Déposez la noix de coco et les noisettes dans des coupelles ;
- Dans un poêlon, placez au bain-marie, cassez le chocolat en morceaux, ajoutez le lait ;
- Lorsque le chocolat s'est ramolli, ajoutez la crème en lissant le mélange au fouet ;
- Au dernier moment, incorporez le beurre en parcelles ainsi que la vanille, la cannelle et le rhum ;
- Portez le poêlon sur le réchaud entouré des ingrédients. Chacun pique tour à tour un morceau de fruit ou autre sur sa fourchette, le plonge dans le chocolat, puis le roule dans la coupelle de son choix.