

Takashi Kinochita Chef du Château
de Courban

Fondue au chocolat à réaliser avec enfants !

INGREDIENTS

- 🌿 Chocolat noir 500 g (75 % de cacao)
- 🌿 250 g de crème
- 🌿 250 g de lait
- 🌿 2 ou 3 bananes, clémentines, pommes, quelques tranches d'ananas
- 🌿 Une gousse de vanille ou quelques pincées de cumin

DEROULE DE LA RECETTE

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec la crème et le lait mélangés

Ajouter la vanille ou le cumin selon votre goût

Couper les fruits en morceaux

Trempez et dégustez !

L'astuce du chef : le matin couper les fruits et les piquer avec un pique en bois et les mettre au congélateur, les sortir quelques minutes avant la dégustation et les tremper directement dans le mélange de chocolat fondu. On peut aussi ajouter quelques céréales dans la fondue !