FONDUE AU CHOCOLAT

SAUCE AU CHOCOLAT

3 OZ

1\2 TASSE

2c. à soupe

CHOCOLAT À FONDUE

CRÈME 35 %

Brandy ou Rhum

AU GOÛT AJOUTER AMANDES OU NOIX DE COCO HACHÉES.

POUR TREMPER:

Gâteaux, biscuits, boules de coco, quinauves, fraises entières, morceaux de bananes, d'ananas, de pommes, de poires, raisins sans pépins, morceaux d'oranges ou de mandarines, pruneaux et abricots secs.

Dans un grand plateau, disposer agréablement les fruits. Dans une petite casserole, faire fondre le chocolat à feu doux. Verser dans la partie supérieure d'un ensemble à fondue au chocolat. Ajouter crème, l'eau-de-vie et les amandes et\ou la noix de coco (au goût). Placer sur le socle et faire chauffer jusqu'à ce que le mélange soit uniforme. Garder la chandelle allumée.

Avec les fourchettes à fondue, piquer les morceaux de fruits ou de gâteau, ect. et tremper dans le chocolat.