

Fondue fruits & chocolat façon raclette



Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.
Cuisson : 5 min.

Ingrédients

- Environ 6 pistoles de chocolat Valrhona par poêlon
- Fruits frais de votre choix

Étapes de la préparation

1. Découpez des morceaux de fruits frais : pomme, banane, orange, kiwi, poire, ananas...
2. Déposez quelques pistoles de chocolat Valrhona de votre choix dans le poêlon.
3. Ajoutez des morceaux de fruits frais.
4. Laissez fondre le chocolat 5 min sous le Grill.



5. Pour plus de gourmandise et de texture, ajoutez en topping de votre choix :
- Des pépites de chocolat Valrhona
 - Des perles croustillantes Valrhona
 - Des Crêpes Dentelle Gavottes
 - Des galets de Quimper Filet Bleu
 - Des biscuits roses de Reims Fossier