

Brochette de fruits sauce chocolat

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 poires
- 2 bananes
- 2 kiwis
- 10 fraises
- 12 piques en bois

Sauce chocolat :

- 200g de chocolat noir
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche à 15 % de Mat. Gr.
- 6 cuillères à soupe de lait ½ écrémé

Préparation :

Epluchez tous les fruits et détaillez-les en carrés ou en rondelles selon le type de fruit.

Mette un morceaux de chaque fruit sur une pique en bois.

Préparation de la sauce chocolat : Faire fondre le chocolat, avec le lait, dans une casserole au bain-marie. Lorsque la préparation est onctueuse y ajouter la crème.

Servez les brochettes bien fraîches additionnées de la sauce au chocolat encore chaude.