

Fondue au chocolat Toblerone - Recette

Durée : 25 min

Recette pour 2 personnes

Ingrédients :

- 150 g de Toblerone au lait ou noir
- 0,5 dl de crème entière
- 20 – 25 morceaux de fruits de la taille d'une bouchée (pommes, poires, bananes, oranges, dattes)
- Dés de pain ou biscuits

Préparation :

Faites chauffer la crème dans une petite casserole. Mettez-y Toblerone à fondre et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ce n'est pas plus compliqué !

Plongez les morceaux de fruits ou les dés de pain préparés dans la fondue, enrobez-les de chocolat et savourez !

Important :

La fondue ne doit pas être servie trop chaude afin de développer pleinement le goût incomparable du chocolat au lait, des amandes et du miel.

Une astuce pour utiliser les éventuels restes :

Avant que le chocolat ne durcisse complètement, confectionnez des truffes en formant des petites boules à l'aide de deux cuillères à café. C'est simple et absolument délicieux.