

Crèmes

Fondue au chocolat blanc et speculoos



20 min 15 min 5 min 0 402

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la
fondue

150 g **Chocolat blanc**
125 ml **Lait demi-écrémé**
100 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Pâte de speculoos**
5 g **Maïzena**

Ingrédients pour les
fruits

600 g **Fruits Rouges**
4 **Physalis**

Étape 1

Réalisation de l'appareil à fondue

- 1 Mélanger à froid le lait et la maïzena.
- 2 La maïzena va donner de la texture à la préparation. Il est important de l'incorporer à froid pour éviter les grumeaux.
- 3 Ajouter la crème et mélanger.
- 4 Porter le mélange à ébullition tout en remuant à l'aide du fouet.
- 5 Quand le mélange bout, le retirer du feu.
- 6 Mélanger la pâte de speculoos avec le chocolat blanc.
- 7 Verser la préparation chaude sur le chocolat et la pâte de speculoos puis fouetter pour les faire fondre.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser l'appareil à fondue dans un petit bol à l'aide d'une louche.
- 2 Piquer les fruits sur un pic de manière à réaliser une brochette.
- 3 Déposer les brochettes sur le plat de service.

4 Décorer le plat de quelques physalis.