

Fondue gourmande au Toblerone

Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 g de Toblerone
- 5 c à s de crème fleurette
- 5 clémentines
- Une grappe de raisin blanc
- Une grappe de raisin noir
- 2 pommes vertes
- 2 poires
- 4 tranches de pain d'épices

Faire fondre le Toblerone en morceaux pendant 4 min au bain-marie avec la crème fraîche.

Eplucher les clémentines, séparer les quartiers et les mettre sur un plat. Rincer les raisins, les égrapper. Peler les poires, les couper en cubes.

Rincer les pommes et les couper en dés. Disposer tous les fruits sur un même plat.

Faire grillé le pain d'épice pour caraméliser légèrement sa surface, le détailler en petits carrés.

Lisser le chocolat fondu en le remuant vivement avec une cuillère. Le verser dans un caquelon.

Chaque convive plongera le fruit de son choix ou un carré de pain d'épice dans le chocolat fondu.