


# BROCHETTES DE FRUITS ET SAUCE CHOCOLAT TONKA

Préparation	5min
Cuisson	10min
Total	15min
Part(s)	2 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

300 g d'assortiment de fruits frais	50 g de chocolat noir
½ cuillère à café de piment fort flocons FUCHS	100 g de crème liquide
½ fève tonka FUCHS	2 cuillères à soupe de mascarpone
50 g de chocolat blanc	Feuilles de menthe à convenance

## Préparation :

1. Tailler les fruits en cubes grossiers et lesembrocher sur 4 piques en bois. Les saupoudrer de flocons de piment et mettre au frais.
2. Râper finement la demi-fève de tonka. Hacher séparément le chocolat blanc et le chocolat noir. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Faire chauffer la crème avec la fève de tonka en mélangeant, ajouter le chocolat blanc et continuer à remuer jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Verser la préparation sur le mascarpone et mélanger.
3. Répartir la sauce au chocolat blanc et à la fève de tonka sur deux assiettes. Dresser par-dessus les brochettes de fruits. Verser le chocolat noir fondu dans un cornet en papier sulfurisé ou un petit sac congélation. Couper l'extrémité de la pointe et réaliser un décor sur les assiettes. Garnir avec quelques feuilles de menthe.

