

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS SAUCE CHOCOLAT

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Très facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 10 min
- **Calorie :** Raisonnable



Ingrédients pour 4 personnes

- 2 kiwis
- 1 mangue
- 1 banane
- 8 cerises
- 100 g de fraises
- 8 raisins noirs
- Groseille ou bleuets
- 1 citron non traité

Pour la sauce au chocolat :

- 50 g de chocolat à dessert
- 2 cuillères à soupe de lait

Etapes de préparation

1. Éplucher les fruits. Les couper en gros dés.
2. Alternier les différents fruits sur les piques en bois.
3. Arroser les morceaux de fruits avec le jus de citron pour ne pas qu'ils noircissent. Réserver en frigo.
4. Préparer la sauce au chocolat :
Faire fondre le chocolat coupé en morceaux avec le lait au micro-ondes 30 secondes
5. Verser un filet de sauce sous chaque brochette.

