

CARPACCIO DE FRUITS ET SA SAUCE AU CHOCOLAT-NOISETTE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Pas cher
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 0 min
- **Calories** : Faible
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- ¼ ananas
- 1 pomme Pink lady
- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 kiwi
- 10 fraises
- 1 banane

Sauce au chocolat-noisette

- 100 grammes de sirop d'agave
- 2 cuillères à soupe de purée de noisette
- 2 cuillère à soupe de cacao ou caroube en poudre
- Une cuillère à café de vanille liquide
- 2 cuillères à soupe d'eau tiède (si la sauce est trop épaisse)

Etapes de préparation

Sauce au chocolat-noisette

1. Mélangez tous les ingrédients dans un bol, bien remuer jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

Carpaccio de fruits

2. Choisissez les fruits de votre choix selon la saison et vos envies du moment. Découpez les fruits en fines lamelles à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline. Disposez – les sur une assiette et nappez de sa sauce au chocolat.

