

les recettes d'Alice

Préparation pour FONTAINE AU CHOCOLAT



INGREDIENTS

600GR DE CHOCOLAT
Cannelle (facultatif)



MATERIEL NECESSAIRE

1 fontaine à chocolat électrique / thermomètre



PREPARATION ET REALISATION

Faites chauffer 40 cl d'eau à 50°C.
Y ajouter 600g de pépites de chocolat.
Lisser à l'aide d'un fouet. Incorporez 10
cl d'huile d'arachide. Lisser encore
jusqu'à obtention d'un chocolat
parfaitement homogène et fluide.
Votre chocolat est prêt.



CONSEILS ET ASTUCES

Il est nécessaire que le chocolat soit très fluide et liquide pour que la fontaine fonctionne convenablement.



Alice Délice



les recettes d'Alice

Brochette de fruit



12
brochettes



INGREDIENTS

- 3 nectarines jaunes
- 2 kiwis ,
- 2 poires
- 2 bananes
- 2 pommes
- 12 petites fraises
- sucre en poudre
- Sucre vanillé



MATERIEL NECESSAIRE

- 12 brochettes en bois pèle tomate



PREPARATION ET REALISATION

Laver les nectarines et les fraises. Couper les nectarines en 8 autour du noyau. Peler et couper les pommes et les poires en cubes, peler le kiwis à l'aide du pèle tomate et le couper en 2 en hauteur. Enlever le coeur blanc puis trancher en tronçons d'un demi centimètre.



Couper les bananes en rondelles régulières.
Piquer un élément de chaque sur les piques en bois en alternant les couleurs; faire les autres brochettes exactement sur le même modèle jusqu'à épuisement des fruits. Ranger sur un plat. Sou poudrer de sucre vanillé.



CONSEILS ET ASTUCES

Réserver le plat au réfrigérateur recouvert d'un papier alu (la lumière altère les couleurs des fruits).



Alice Délice

