



LA  
**FÊTE**  
DES  
**FRUITS &  
LÉGUMES**  
FRAIS

## **BROCHETTES DE FRUITS FRAIS ET SA SAUCE AU CHOCOLAT**

**Rendez-vous sur [lesfruitsetlegumesfrais.com](http://lesfruitsetlegumesfrais.com)**

Soutenu par

  
**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**  
Écarter  
Qualité  
Première

 **les fruits et  
légumes frais**  
Interfel

Soutient



**ANNÉE INTERNATIONALE DES  
FRUITS ET DES LÉGUMES**  
2021

POUR 6 PERSONNES - PRÉPARATION : 10 MINUTES

### LES INGRÉDIENTS

- 3 abricots
- 6 cerises
- 2 pêches
- 1/4 de melon
- 1 tranche de pastèque
- 300 g de chocolat noir à pâtisser
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche

1. Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème fraîche. Hors du feu, ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce au chocolat bien lisse. Réserver.
2. Dénoyer les abricots, les cerises et les pêches. Couper les abricots et les cerises en deux et les pêches en quartiers.
3. Éplucher et épépiner le melon et le couper en morceaux.
4. Couper la pastèque en morceaux.
5. Confectionner des brochettes de fruits frais en alternant selon votre envie les morceaux de pêche, abricot, cerise, melon et pastèque.
6. Tremper les fruits dans le chocolat et déguster sans plus attendre.



© Amélie Roche/Interfel

POUR DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES, SUIVEZ NOUS SUR

