



Fondue au chocolat, coco et poivre

18/06/2019 à 08h29

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 25 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 20 cl de lait de coco
- 50 g de beurre de coco Keimling
- 1 sachet de sucre vanillé à la vanille de Madagascar
- Quelques grains de poivre Voatsiperifery

Des fruits pour tremper dans la fondue :

- Ananas Victoria, mangue, kiwi, banane

Préparation :

- Mettez le lait et le beurre de coco avec le chocolat en morceaux dans le bol (le caquelon) ;
- Mettez à chauffer au micro onde (sur feu doux) 1 à 2 minutes ;
- Laissez reposer puis remuez à l'aide d'une cuillère pour lisser le mélange ;
- Ajoutez le sucre vanillé et le poivre écrasé ;
- Portez à table et placez le bol (le caquelon) sur une bougie chauffe plat pour maintenir le chocolat fondu ;
- Il ne reste plus qu'à y tremper les fruits.