



Fondue au chocolat avec le fromage de coco Henri Willig



Ingrédients

- 3 barres de chocolat extra noir
- 1 Henri Willig Fromage de coco
- Ananas frais en morceaux
- Flocons de piment à la pointe du couteau
- Casserole au fromage
- Trancheuse à fromage

Méthode de préparation de la fondue au fromage et au chocolat

Êtes-vous prêt à vous offrir quelque chose d'unique ? Essayez notre recette de fondue au chocolat avec une touche spéciale : le fromage de coco d'Henri Willig ! Cette combinaison de riche chocolat noir et de la saveur exotique du fromage de coco est parfaite pour une soirée agréable. Ajoutez une touche de piment pour plus de piquant. Cette recette simple mais impressionnante est une excellente façon d'apprécier le chocolat et le fromage ensemble. C'est parti pour une plongée dans l'univers de la fondue au chocolat !

La préparation

- 1: Casser le chocolat noir Henri Willig en morceaux. Les faire fondre dans un bol au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2: À l'aide d'une trancheuse à fromage, décoller la couche de cire/croûte du fromage de coco Henri Willig
- 3: Couper le fromage de coco en cubes, en points ou en d'autres formes.
- 4: Couper un ananas en morceaux.
- 5: Vous pouvez ajouter une petite pincée de flocons de piment à votre fondue au chocolat.
- 6: Lorsque le chocolat a fondu, vous pouvez remplir le plat de cuisson préchauffé avec la fondue.
- 7: Tremper les morceaux de fromage de coco et l'ananas dans la fondue au chocolat. Servir avec un bon porto ou un vin rouge.

Prêt à préparer votre propre fondue au chocolat et au fromage ?

Impressionnez vos invités avec cette fondue au chocolat unique. Pour obtenir tous les ingrédients, y compris notre fromage de coco spécial, visitez notre boutique en ligne. Amusez-vous bien à préparer et à déguster cette délicieuse friandise !