

## FONDUE CHOCOLAT EXPRESS



---

**Préparation :** 20 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** Mini bol Blender

---

### **Ingrédients :** 4

- 125 g de chocolat noir - 10 g de sucre glace - 200 ml de crème liquide entière

---

1. Faites fondre au bain marie le chocolat cassé en petits morceaux et la crème liquide.
2. Versez la préparation dans le mini bol, ajoutez le sucre glace. Refermez et mettez en marche 1 minute en vitesse 2.
3. Servez cette sauce tiède accompagnée de fruits frais.