

Le délice des sorcières

Préparation : 10 mn

Pour 6 personnes

- 1 sachet de guimauve
- 2 plaques de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide
- 1 orange
- 1 pincée de cannelle
- 50g d'amandes grillées hachées
(ou noix de coco râpée, cacahuètes...)



- Casser le chocolat
- Faire chauffer la crème dans une casserole
- Y verser le chocolat, mélanger
- Attendre 5 mn que le chocolat ramollisse
- Mélanger délicatement cette fondue
- Ajouter la pincée de cannelle
- Et le zeste d'orange râpé

Pour déguster la fondue :

- piquer des morceaux de guimauve sur une brochette en bois
- Tremper dans le chocolat chaud
- Rouler dans les amandes grillées hachées.

