



## 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

### La préparation

Casser le chocolat noir Henri Willig en morceaux. Faites-les fondre dans un bol au micro-ondes ou au bain-marie.

A l'aide d'une trancheuse à fromage, décoller la couche de cire/croûte du fromage de coco Henri Willig.

Découpez le fromage de coco en cubes, en points ou en d'autres formes.

Couper un ananas en morceaux.

Vous pouvez ajouter une petite pincée de flocons de piment à votre fondue au chocolat.

Lorsque le chocolat a fondu, vous pouvez remplir le plat de cuisson préchauffé avec la fondue.

Trempez les morceaux de fromage de coco et l'ananas dans la fondue au chocolat.

Servez avec un bon porto ou un vin rouge.