

Fondue de chocolats aux baies de sichuan

Ingrédients :

3 belles mangues

4 bananes

1 citron

200g de chocolat noir

200g de chocolat au lait

50 cl de crème fraîche

des baies de Sichuan (ou poivre chinois)

du « quatre épices »

1 flacon d'extrait de vanille liquide

100g de noix de coco râpée

Pour 6 personnes

- 1- J'épluche les bananes, les coupe en tronçons de 2 cm environ et je prépare les mangues. Sur leur longueur, je prélève ce que l'on appelle parfois les joues de la mangue en évitant le noyau plat du fruit. Je les coupe en 2 dans leur longueur et je retire la peau. Je n'ai plus qu'à tailler dans la chair de gros cubes. Un petit jus de citron pressé sur les morceaux de mangues et de bananes évitera leur noircissement. Je réserve les fruits au réfrigérateur.
- 2- Dans une petite casserole posée sur un feu doux, je fais chauffer la crème fraîche en y ajoutant 12 grains de poivre de Sichuan, 3 pincées de « quatre épices » et 1 cuillère à soupe de vanille liquide. Je laisse frémir 3 mn et infuser hors du feu 15 mn.
- 3- J'en profite pour casser les plaques des 2 chocolats en gros morceaux et les faire fondre ensemble à feu doux dans une casserole avec 3 cuillère à soupe d'eau. Dès que le chocolat se défait, j'ajoute la crème fraîche parfumée et filtrée et puis je mélange à l'aide d'une spatule en bois de manière à obtenir une matière lisse.
- 4- Je répartie cette crème dans 4 ramequins puis je dispose dans 4 grandes assiettes un ramequin accompagné de ses fruits, plus un petit tas de noix de coco. Ensuite, c'est facile : on pique un fruit frais et froid. On le nappe de chocolat tiède et parfumé. On le promène sur la noix de coco. On savoure. Et on dit merci aux agriculteurs du monde entier avant de commencer.