La fondue choco au Comté AOP

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 250 g de Comté AOP jeune
- 300 g de chocolat noir Valhrona
- 1 paquet de guimauve
- 20 g de beurre ½ sel

Étapes de la préparation

1. Cassez le chocolat en petits morceaux puis placez dans une casserole et faites fondre au bain-marie à basse température.
2. Lorsque le chocolat est bien fondu, ajoutez sur le dessus le beurre taillé en petites parcelles et remuez doucement à l'aide d'une spatule.
3. Parallèlement, piquez sur des brochettes les guimauves ainsi que des cubes de fromage.
4. Au moment du service, placez le caquelon de chocolat fondu au centre de la table et partagez «équitablement» les brochettes afin que l'ensemble des convives puisse se régaler !

? **Astuce :** Dans cette recette, il est possible de jouer avec le choix du chocolat et surtout de le parfumer au gré de vos envies avec une petite goutte d’alcool par exemple.