

DES ACCORDS  REMARQUABLES

## FONDUE AU CACAO ET AU VIN

**DONNE :**  
8 PORTIONS (ENVIRON  
2 1/3 TASSES/575 mL)

Une façon amusante de se divertir avec du vin est d'en ajouter une touche à votre prochaine fondue! La fondue restante peut être servie sous forme d'une riche sauce au chocolat sur de la crème glacée, un gâteau quatre-quarts ou sur des gaufres.

**INGRÉDIENTS :**

1/2 tasse (125 ml) crème fouettée  
35%

2 c. à table (30 ml) beurre

1 long bâtonnet de pelure  
d'orange

1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille

2 tasses (500 ml) brisures de  
chocolat noir

1/2 tasse (125 ml) vin rouge

**PRÉPARATION :**

Déposez la crème, le beurre, la pelure d'orange et la vanille dans une casserole à feu moyen-bas et porter doucement à ébullition.

Laisser mijoter pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit odorant. Retirez du feu. Jetez la pelure d'orange.

Remuez les brisures de chocolat jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Combinez le vin rouge au mélange et bien mélanger.

Transférez dans un plat à fondue déposé sur une faible flamme.

Servir avec des accompagnements à fondue tels que des fruits frais ou secs, des gâteaux en cubes, des guimauves, des doigts de dame et des biscottis. Servir avec du vin additionnel.

**CONSEIL :** Ajoutez une touche gastronomique en saupoudrant du sel de mer en flocons sur la fondue juste avant de servir.

Vous n'avez pas de plat à fondue? Versez simplement dans un bol à servir.

Réchauffer au four micro-ondes à puissance moyenne pendant 60 à 90 secondes jusqu'à ce que la fondue soit liquide à nouveau si requis.



**L'ACCORD :**  
SELECTION<sup>mc</sup>  
ENIGMA  
DE CALIFORNIE