

# Fondue à l'éetable et fruits frais



Recette traditionnelle canadienne, plongez morceaux de fruits ou de gateau dans ce mélange crémeux au sirop d'étable



## Mise en place

Eplucher le kiwi et le couper en quartiers.  
Eplucher à vif l'orange et en sortir des segments.  
Laver et couper en quartier la pomme.  
Eplucher l'ananas et le couper en tronçons.  
Laver les fraises et les couper en deux.  
Laver et préparer les raisins.

## Mise en oeuvre

Mélanger le beurre et la farine ensemble pour obtenir un beurre manié, réserver ensuite.  
Dans une casserole ou sauteuse, porter à ébullition la crème et le sirop d'étable, ajouter le mascarpone et le beurre manié.  
Laisser mijoter environ 2 minutes et servir aussitôt avec les fruits.  
Vous pouvez accompagner la fondue avec un quatre quart ou cake nature.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'étable pur	7533	150 ml
Crème fraîche épaisse		150 ml
Mascarpone		100 g
Farine de blé		3 cuillère
Beurre cru		3 cuillère
Cake		1 pièce
Oranges		1 pièce
Kiwi		1 pièce
Ananas frais		50 g
Pommes grany		50 g
Raisins		40 g
Fraises		50 g
Amandes effilées		10 g