

DESSERT



BROCHETTES DE FRUITS, GLACÉS AU MIEL

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût : Bon marché

Ingrédients (6 personnes) :

- 2 poires
 - 2 pommes
 - 2 pêches
 - 6 abricots
 - 6 CS de miel liquide
 - 1 gousse de vanille
-

Eplucher les fruits, dénoyauter les fruits ou retirez le coeur

Couper les morceaux

Les mettre dans un plat creux

Verser le miel avec la gousse de vanille coupée en deux. Faire chauffer doucement et retirer la casserole du feu aux premiers frémissements.

Verser le miel sur les fruits. Bien mélanger et laissez refroidir.

Préchauffer le four en position grill.

Mettre un papier aluminium sur la plaque qui contenir les brochettes

Faire les brochettes avec des pics en bois, les poser sur la plaque et mettre au four pendant 10 mn.

Tourner les brochettes toutes les 2 minutes.

Servir froid ou tiède

COMMENTAIRES :