



Desserts

## **Brochettes de fruits**

**Pour 8 personnes.**

### **Ingrédients**

16 raisins  
8 fraises  
8 melons (cavaillon, en morceaux de  $\pm$  2,5 cm)  
8 melons (miel, en morceaux de  $\pm$  2,5 cm)  
8 tranches kiwis (de  $\pm$  1,5 cm)  
8 tranches de pastèque (de  $\pm$  2,5 cm)

### **Pour la marinade**

2 décilitres de jus d'orange  
4 cuillères à café de jus de citron vert  
4 cuillères à soupe de feuilles de menthe (haché finement)  
2 cuillères à café de extrait de vanille

### **Méthode de préparation**

Enfilez les fruits sur des bâtonnets en bois et disposez ceux-ci sur une assiette creuse. Mélangez les autres ingrédients, puis versez la marinade sur les brochettes de fruits.

Mettez-les à couvert au réfrigérateur pendant une demi-heure. Laissez-les s'égoutter, puis faites-les cuire au barbecue pendant seulement 2 minutes.

