



Desserts

Brochettes de fruits au grill avec glaçage au miel

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de jus de citron vert
1/4 cuillère à café cannelle
feuilles de menthe
60 grammes de miel
1 ananas (mini)
2 pêches
8 fraises
1 mangue
sel

pour la sauce

125 grammes de yoghourt nature
1 cuillère à soupe de miel
2 fruits de la passion

Méthode de préparation

Faites d'abord la sauce. Mélangez la chair des fruits de la passion avec le yaourt nature et le miel. Réservez au frigo.

Pour le glaçage mettez le miel, le jus de citron vert et la cannelle dans un petit plat et faites un mélange lisse. Votre glaçage est-il trop épais? Mettez-le une dizaine de secondes dans le micro-ondes puis mélangez. Allongez éventuellement avec un peu de jus de citron vert en plus.

Coupez les pêches, la mangue et les ananas en cubes de la grosseur des fraises. Veillez à ce que tous les morceaux soient à peu près égaux pour pouvoir ensuite les griller facilement. Enfilez les fruits sur les bois à brochettes, saupoudrez d'un peu de sel puis badigeonnez avec le mélange au miel.

Grillez les brochettes 2 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que le miel caramélise. Saupoudrez de feuilles de menthe et servez avec la sauce.

Conseil:

Cela peut-il être un peu plus sucré? Enfilez alors aussi des marshmallows sur les brochettes avant que vous ne les grillez!

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Barbecue ou grill

