



Desserts

Autre

## Fruits au grill

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de menthe (hachée + quelques feuilles)
- 150 millilitres de mascarpone (ou de yaourt grec)
- 2 cuillères à soupe de flocons de noix de coco
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 4 nectarines
- 1 ananas

### Méthode de préparation

Enlevez la couronne et la base de l'ananas. Coupez-le en 8 parts et enlevez le cœur. Coupez les nectarines en deux et enlevez le noyau.

Déposez les parts d'ananas et les nectarines avec la coupe vers le bas sur le barbecue jusqu'à l'obtention de belles lignes brunes.

Mélangez le sucre en poudre et la menthe hachée au mascarpone. Remplissez les demi-nectarines avec une cuillère de mascarpone.

Disposez les fruits sur un plateau et aspergez d'un peu de miel. Saupoudrez avec le coco râpé et terminez avec quelques feuilles de menthe. Présentez le reste du mascarpone à côté.

**Conseil:** Pour une impression supplémentaire, après la grillade, vous pouvez aspergez les fruits avec 2 cs de rhum.

### Ustensiles de cuisine

Barbecue

