

Brochettes de fruits dorées au miel

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 2 poires
- 2 pommes
- 2 pêches
- 1 grappe de raisin blanc
- 6 c. à s. de miel
- 1 sachet de sucre vanillé

La **recette**

Etape 1

Laver les fruits. Éplucher les pêches, les dénoyauter et les couper en petits morceaux. Peler les poires et les pommes, les tailler en cubes. Égrainer le raisin.

Etape 2

Mettre les fruits dans un saladier.

Etape 3

Dans une casserole, verser le miel, ajouter le sucre vanillé et faire chauffer doucement. Retirer la casserole du feu aux premiers frémissements et verser le miel sur les fruits. Bien mélanger et laisser refroidir.

Etape 4

Préchauffer le four en mode grill. Recouvrir la plaque du four de papier aluminium. Piquer les fruits sur des pics en bois, poser les brochettes sur la plaque puis enfourner 10 minutes en les retournant régulièrement.