

les recettes d'Alice

Papillotes de fruits d'été



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



10 minutes



facile

Ingrédients

2 figues
4 gousses de vanille séchées
2 abricots
le jus de 2 citrons
2 prunes

20 cl de crème liquide
20 gr de sucre
100 gr de miel

Matériel nécessaire

4 papillotes en silicone

Préparation et réalisation

- 1- Oter les noyaux des abricots et des prunes et les couper en quatre ainsi que les figues.
- 2- Enfiler les fruits en les alternant sur les gousses.
- 3- Faire tiédir le miel et ajouter le jus des citrons.
- 4- Disposer les brochettes dans les papillotes et verser le miel dessus et cuire au four 10 min à 210°C.
- 5- Monter la crème en chantilly avec 20 gr de sucre.
- 6- Accompagner les brochettes tiédies de la chantilly.

Conseils et astuces

On peut utiliser des brochettes en bois si on n'a pas de vanille séchée.

Alice Délice

