



## **Brochettes vanillées**



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 8 minutes

### Ingrédients :

- 1 ananas
- 3 clémentines
- 3 cuillerées à soupe de sucre de canne
- 1 mangue
- 3 pommes

### Matériel :

- 6 brochettes
- 1 grand plat allant au four



1- Enlève le plumet, coupe l'ananas en quatre dans la longueur puis recoupe chaque quartier en deux. Retire avec un couteau la peau puis la partie dure qui est au cœur.

2- Coupe chaque fruit en morceau:  
coupe les pommes, les clémentines et la mangue en morceau puis mets les fruits sur les brochettes.

3-Place les brochettes dans un plat long, saupoudre-les de sucre de canne et laisse-les reposer 15 minutes.

4-Mets les brochettes à cuire sous la grille du four 4minutes de chaque côté à feu moyen.



**Mélina et Marion**