Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Brochettes de fruits caramélisés

Ingrédients

Préparation

Couper les oranges non épluchées en tranches de 2 cm d`épaisseur, puis chaque tranche en 4. peler l`ananas, ôter le coeur puis détailler en cubes de 4 cm. Eplucher les bananes et couper en tronçons de 4 cm. Mettre les fruits dans un saladier, saupoudrer généreusement de sucre puis verser le rhum. Mélanger et laisser macérer 30 minutes au frais.
Faire doucement fondre le beurre. Oter la croûte du pain puis découper en tranches de 2 cm d`épaisseur, puis en croûtons de 2 cm sur 4. A l`aide d`un pinceau, enduire chaque croûton de beurre fondu. Jeter ensuite dans une assiette creuse remplie de sucre, afin de les en enrober.
Sur des piques à brochette, enfiler alternativement des morceaux de fruits macérés et des croûtons. Poser sur un gril à environ 10 cm de braises de chaleur moyenne, saupoudrer de sucre et retourner au bout de 5 minutes, quand le sucre commence à caramériser. Servir chaud ou tiède. On peut accompagner de crème fouettée.

Notes :