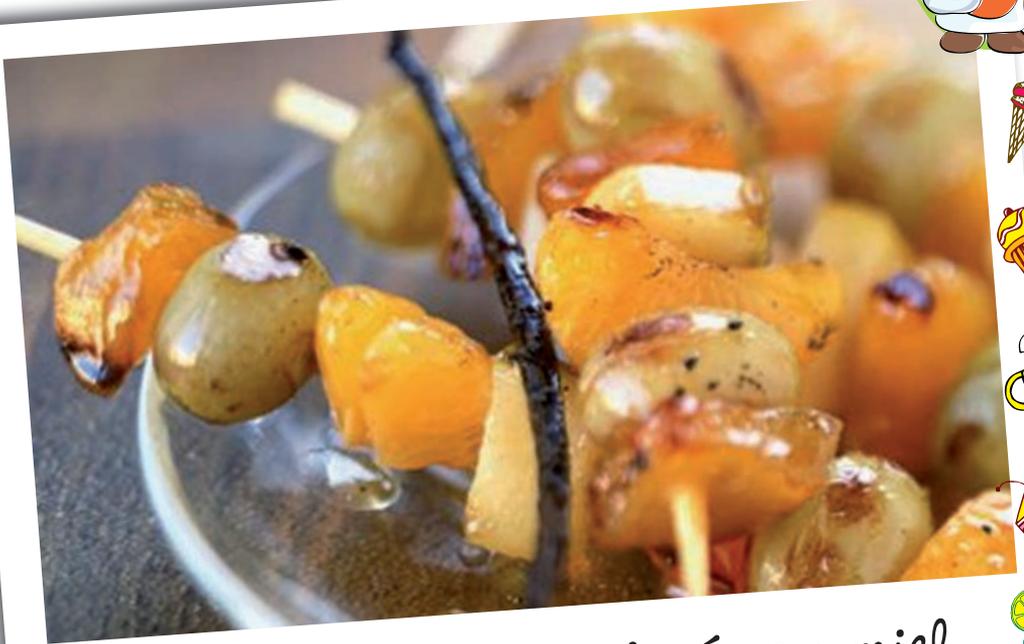


# Recette SUCRÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.

**Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 30 mn**  
**Cuisson : 0 mn - Difficulté : Facile**



## Brochettes de fruits dorés au miel

### > Préparation

- Lavez les fruits. Epluchez les pêches, coupez-les en deux, retirez les noyaux puis coupez les fruits en petits morceaux. Pelez les poires et coupez-les en cubes, coupez les pommes en cubes. Egrainez le raisin.
- Mettez tous les fruits dans un plat creux.
- Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur.
- Versez le miel dans une casserole, ajoutez la vanille et faites réchauffer doucement. Aux premiers frémissements, retirez-le du feu et versez-les sur les fruits. Mélangez bien et laissez refroidir en mélangeant régulièrement.
- Préchauffez le four en position grill. Recouvrez la laque du four de papier d'aluminium.
- Piquez les fruits sur des brochettes en bois en les alternant. Posez les brochettes sur la plaque du four et arrosez-les du miel. Enfourez et faites cuire 10 mn en retournant régulièrement les brochettes.
- Servez chaud ou tiède.

### Ingrédients

- 2 poires
- 2 pommes
- 2 pêches
- 1 grappe de raisin blanc
- 6 c. à soupe de miel liquide
- 1 gousse de vanille