

Sucettes de pommes et nectarines



Pour 4 personnes

 10 à 20 minutes

 Facile

INGRÉDIENTS

1 pomme

2 nectarines

4 cuillères à soupe de sirop d'agave

½ citron

Garnitures : perles de sucre (chocolat blanc, chocolat noir, multicolores), noix de coco râpée, graines de sésame doré, graines de pavot, etc.

Pics en bois (brochettes de taille moyenne)

1 - Peler les fruits et les ouvrir en deux. Retirer le cœur de la pomme (là où sont cachés les pépins). Retirer les noyaux des nectarines.

2 - Couper les fruits en quartiers. Dans un petit bol, mélanger le jus du demi-citron et le sirop d'agave.

3 - Préparer des petites coupelles avec les garnitures de ton choix (noix de coco râpée, perles de sucre, graines de sésame, etc.).

4 - Piquer les quartiers de fruits sur les pics en bois (dans la longueur des quartiers) puis passer chaque sucette d'abord

dans la sauce au citron puis dans la garniture de ton choix.
Croquer et craquer !



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