



AMÉLIORER LA SÉCURITÉ POUR PLUS DE PLAISIR!

FRUITS AU MIEL SUR LE GRIL

Personnes: 4

Préparation: 25 min. | Grill: 6 min.

Ingrédients

½ ananas

200 g de fraises

2 pêches

5 cl de jus d'orange

2 cuillères à soupe de miel

Quelques baies pour décorer

Éclats de pistaches

En option:

du sorbet au citron

1 plaque à grill



Préparation

Épluchez l'ananas, retirez le cœur filandreux et découpez le fruit en rondelles épaisses. Rincez les fraises. Selon leur taille, coupez-les en deux ou gardez-les entières. Rincez les pêches et coupez-les en morceaux après avoir retiré le noyau.

Faites cuire l'ananas et les pêches sur le grill pendant environ 6 minutes dans une plaque à grill, en retournant régulièrement les fruits et en les enduisant plusieurs fois de jus d'orange à l'aide d'un pinceau de cuisine. Après 4 minutes, ajoutez les fraises. Présentez les fruits sur des assiettes et arrosez d'un filet de miel. Enfin, décorez avec quelques baies (myrtilles, framboises ou mûres, par exemple) et garnissez d'éclats de pistaches.

Et la cerise sur le gâteau: servi avec une boule de sorbet au citron, ce dessert devient très rafraîchissant!