



Les idées Gourmandes...

BROCHETTES DE FRUITS

Préparation : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes : ⇒ 16 mini biscuits à la cuillère GROBOST
⇒ Fruits de saison : mangue, pêches, kiwis, raisins
⇒ Crème anglaise



- Laver les fruits et les couper en morceaux.
- Alternier les mini biscuits et les morceaux de fruit sur des piques en bois.
- Versez de la crème anglaise dans quatre coupelles.
- Déposer deux brochettes dans chaque coupelle et servir frais

Pour réaliser la crème anglaise vous-même

Ingrédients : 6 œufs, 120 g de sucre, $\frac{3}{4}$ de litre de lait, 1 gousse de vanille

- Faire chauffer le lait avec une gousse de vanille.
- Dans une jatte, mettre le sucre en poudre et les jaunes d'œufs, fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Retirer la gousse de vanille du lait et verser ce dernier peu à peu sur le mélange sucre et œufs en fouettant vivement.
- Verser dans la casserole et faire chauffer sur feu doux en remuant.
- Mélanger jusqu'à ce que la crème épaississe mais sans laisser bouillir.
- Laisser refroidir.