

Les brochettes de l'été

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Pas de cuisson

Ingrédients

-  2 pêches
-  8 belles fraises
-  2 kiwis
-  8 framboises
-  5 feuilles de menthe
-  1 cuillère à soupe et demie de sucre
-  le jus d'un demi-citron

TROP CHOUETTES, CES BROCHETTES!



1 Rince tous les fruits. Épluche les pêches et les kiwis. Coupe-les en morceaux.



2 Rince les feuilles de menthe avec soin. Émince-les ensuite avec une paire de ciseaux.



3 Retire la queue des fraises. Coupe-les en 2. Enfile les fruits sur des brochettes en bois en les alternant.



4 Mélange le jus de citron, la menthe et le sucre dans une assiette. Roule tes brochettes dedans.

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts. Photo : Benoît Teillet. Illustrations : Laurent Simon.