

## ATELIER CUISINE DU MERCREDI 23 NOVEMBRE 2011

### Brochettes de fruits

Pour 60 personnes.

#### Ingrédients :

- 12 pommes
- 15 bananes
- 8 pamplemousses
- 50 oreillons d'abricots au sirop
- 1 litre d'eau
- 300 g de sucre
- vanille liquide

#### Matériel :

- planches à découper
- Couteaux
- Saladiers
- économiques
- vide pommes
- pics à brochettes

**Préparation** : Laver les fruits. Eplucher les pommes, les vider et les couper ; réserver. Eplucher et couper les bananes ; réserver.

Peler à vif les pamplemousses, les couper ; réserver.

Egoutter les oreillons d'abricots, les couper ; réserver.

Monter les brochettes en alternant les fruits.

**Astuce** : Arroser d'un jus de citron les brochettes, elles garderont tout leur éclat.

Avec le surplus de fruits, composer une salade, arrosée d'un sirop\* à la vanille.

\*Sirop : 1 litre d'eau + 300g de sucre + une cuillère à soupe de vanille liquide



#### Glossaire :

Peler à vif : peler à l'aide d'un couteau en découvrant la chair

Réserver : mettre de côté au frais

Sirop : porter à ébullition l'eau et le sucre.