

Brochettes de fruits et coulis de mûres

Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min

Ingrédients (4 pers.)

2 prunes
2 abricots
1 nectarine
1 pomme
200 g de mûres
60 g de sucre
1 jus de citron
Quelques groseilles

Préparation

Laver les prunes, les nectarines et les abricots, peler la pomme. Couper tous les fruits en quartiers et les arroser avec la moitié du jus de citron. Présenter les quartiers de fruits sur des pics en bois en alternant les couleurs.

Pour le coulis, cuire ensemble mûres, sucre et reste de jus de citron à feu doux dans une casserole pendant 5 minutes. Passer au chinois pour enlever les grains.

Dressage

Napper chaque assiette d'un peu de coulis, déposer une ou deux brochettes de fruits. Décorer avec quelques groseilles et, éventuellement, quelques fleurs de bourrache.

