



PAPILLOTES DE FRUITS D'ÉTÉ AU BARBECUE

INGRÉDIENTS

FRUITS DE SAISON
AU CHOIX :

ABRICOT

BRUGNON

CERISE

FRAISE

FRAMBOISE

PÊCHE

PRUNE

MIEL

AU CHOIX :

CANNELLE

MENTHE OU ROMARIN

CHOCOLAT

Laver, préparer et découper les fruits.

Disposer les fruits dans du papier sulfurisé (meilleur pour la santé que le papier aluminium).

Au choix, ajouter une feuille de menthe, un brin de romarin ou saupoudrer de cannelle. Badigeonner de miel. Pour les plus gourmands, ajouter des morceaux de chocolat.

Fermer les papillotes.

Mettre en cuisson sur la grille du barbecue pendant 10 minutes. Laisser tiédir avant de déguster.

Difficile de faire plus simple !



BOURGES