

# Brochettes de fruits exotiques

**3** UNES PROPOSE par personne ➔ 15 minutes  
de préparation ➔ 25 minutes  
de cuisson ➔ Pour 8 personnes

- 2 petits ananas 
- 2 mangues à chair ferme 
- 2 bananes fermes 
- 40 g de margarine à 60 %
- 2 CS de sucre roux
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cc de mélange 4 épices
- 6 cl de rhum
- 8 boules de sorbet citron vert

**1** Découpez les fruits en gros cubes et réalisez 8 brochettes, en alternant les morceaux d'ananas, de mangue et de banane.

**2** Faites fondre la margarine, les sucres et les épices dans une grande poêle.

Surveillez bien la cuisson, les épices ne doivent pas brûler. Ajoutez les brochettes et faites-les colorer sur toutes les faces. Retirez du feu, laissez un peu tiédir avant de verser le rhum et de le flamber.

**3** Servez les brochettes immédiatement avec une boule de sorbet par personne.

---

## Astuce

*Pour faire flamber vos brochettes en toute sécurité, éloignez les enfants et ne laissez pas la poêle sous la hotte. Le rhum ne doit pas être trop chaud lorsque vous l'enflammez.*

---