

Brochettes d'abricots au barbecue et sucre parfumé

Ingrédients

Pour 4 personnes

4 brochettes

8-12 abricots mûrs, coupés en 2
crème à rôtir pour badigeonner

sucre parfumé:

6 pétales de rose non-traités, séchés

2 petites feuilles de sauge, séchées

3-4 cs de sucre

pétales de rose pour décorer



Préparation

Préparation: env. 30 min

1. Embrocher les abricots, badigeonner de crème à rôtir.
2. Griller 5-10 min sur feu moyen.
3. Sucre parfumé: couper finement les pétales de rose et les feuilles de sauge, mélanger au sucre.
4. Dresser les brochettes sur les assiettes, saupoudrer de sucre parfumé.

Remplacer les pétales de rose par quelques gouttes d'eau de rose. Mélanger au sucre ou verser directement sur les brochettes grillées.

Servir avec de la glace vanille, de la crème acidulée ou de la crème fouettée.

Conserver le sucre parfumé dans un pot hermétique. Servir avec du pain perdu, du riz au lait ou de la semoule et une salade de fruits.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 111 kcal; protéines: 1 g; lipides: 3 g; glucides: 20 g.