

Brochettes de **Pink Lady** Caramélisée

Pour 4 personnes • Préparation : 30 mn •
Cuisson : 5 mn

• 2 pommes Pink Lady • 16 fraises • 8
abricots • 200 g de sucre en poudre.

• Coupez les pommes en quatre, ôtez le cœur puis coupez chaque quartier en trois, puis encore en deux dans la largeur. • Coupez les abricots en deux et ôtez les noyaux. • Piquez les fruits sur des brochettes en alternant quartier de pomme, fraise et demi abricot. • Dans une casserole à fond épais, versez le sucre et mouillez-le très légèrement. • Placez sur feu moyen et laissez colorer. • Quand le sucre commence à fondre, remuez très doucement jusqu'à obtention d'une couleur ambrée. • À ce moment, trempez le fond de la casserole dans l'eau froide pour stopper la cuisson. • Laissez refroidir 2 mn. • Disposez les brochettes sur une feuille de papier sulfurisé puis arrosez de caramel. • Laissez refroidir avant de prendre les brochettes. • Servez rapidement.

