

Brochettes de Litchis et Fruits caramélisés

- **Préparation** : 20 minutes
- **Cuisson** : 10 minutes

Ingrédients

- 40 g de beurre
- 10 feuilles de menthe
- 1 boîte de litchis au sirop
- 1 mangue
- 1 melon
- 1 pomme
- 50 g de sucre vanillé



Préparation de la recette

- Coupez le melon en 4, ôtez la peau et les pépins, puis détaillez en cubes.
- Coupez les 2 joues de la mangue et coupez-les en gros cubes.
- Pelez la pomme, enlevez le cœur et les pépins puis coupez-les en cubes.
- Faites fondre dans une poêle le beurre et ajoutez le sucre puis les fruits. Laissez caraméliser.
- Faites cuire à feu moyen 3 à 4 minutes puis sortez de la poêle et laissez refroidir.
- Confectionnez les brochettes en alternant les litchis, les feuilles de menthe et les fruits caramélisés.

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon Cuvée D' Or 2005 - Loupiac](#)
[Château Dauphiné-Rondillon 2006 - Loupiac](#)