



Autres desserts aux fruits

## Brochettes d'automne



**40 min** **25 min** **15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**211**

CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

### Ingrédients pour les brochettes

- 2 **Pomme(s)**
- 2 **Poire**
- 3 **Clémentine(s)**

### Ingrédients pour la sauce au caramel au beurre salé

- 80 g **Sucre semoule**
- 40 g **Beurre**
- 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 3 pincée(s) **Sel**

### Étape 1

Préparation des fruits

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 A l'aide d'un économe, éplucher les pommes et les poires puis les épépiner à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Les couper en morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Eplucher les clémentines et séparer les quartiers.
- 5 Piquer les morceaux de fruits sur des brochettes et les disposer dans un plat allant au four.
- 6 Faire cuire 10 minutes au four.

### Étape 2

Préparation de la sauce au caramel au beurre salé

- 1 Mettre le sucre dans une casserole et le faire chauffer sur feu moyen sans remuer jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambrée.
- 2 Oter la casserole du feu et verser la crème liquide.
- 3 Bien mélanger et remettre sur feu doux à l'aide d'une maryse.
- 4 Incorporer le beurre et la fleur de sel puis mélanger à nouveau jusqu'à ce que la sauce soit bien crémeuse.

5 Réserver.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Disposer les brochettes de fruits sur des assiettes de service.
- 2 Réchauffer si besoin la sauce au caramel au beurre salé au moment du service.
- 3 Napper les brochettes d'un filet de sauce au caramel au beurre salé.