



Brochettes de cake et fraises grillées au chocolat blanc



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de sucre (ou de miel)
200 grammes des fraises (coupées en deux)
3 tranches d'épaisseurs de quatre-quarts
5 grammes de chocolat blanc
menthe

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le beurre fondu avec le sucre ou le miel. Enrobez-y les fraises.
- 2.** Coupez les tranches de cake en 12 cubes de 2 cm sur 2.
- 3.** Enfilez les fraises et les cubes de cake en alternance sur quatre brochettes. Faites-les griller 2 à 3 minutes de chaque côté sur une grille bien chaude.
- 4.** Faites fondre le chocolat au micro-ondes (ou placez-le dans un petit bol résistant à la chaleur sur le barbecue pour qu'il fonde doucement).
- 5.** Disposez les brochettes sur un joli plat de service et nappez de chocolat. Terminez avec la menthe et servez.