



Pommes rôties miel et ail sur bâtons

(été/BBQ)



PORTIONS: 4 BÂTONS



TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MINUTES



TEMPS DE CUISSON: 4 MINUTES

Ingrédients

- ¼ tasse de miel
- 2 gousses d'ail hachées
- Sel et poivre du moulin
- 4 pommes Honeycrisp pelées, coupées en gros dés de 2 cm x 2 cm
- 250 g de fromage à griller, coupé en gros dés 2 cm x 2 cm
- Basilic frais, haché

Marche à suivre

- 1 Préchauffer le BBQ à 400°F.
- 2 Dans un bol, mélanger le miel, l'ail, le sel et le poivre, réserver.
- 3 Sur des pics à brochettes, alterner les pommes et les morceaux de fromage afin d'obtenir des brochettes constituées de 4 morceaux de pomme et de trois morceaux de fromage.
- 4 Badigeonner les brochettes de sauce au miel.
- 5 Cuire 1 minute de tous les côtés ou jusqu'à ce que les brochettes soient bien grillées.
- 6 Badigeonner de sauce 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
- 7 Saupoudrer de basilic frais et servir.