

Brochettes de fruits frais au Comté AOP

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 250 g de Comté AOP jeune
- 1 mangue
- 2 kiwis
- 1 barquette de framboises
- 1 petit ananas
- Quelques groseilles
- Brochettes

Étapes de la préparation

1. Épluchez et découpez les fruits en cubes réguliers.
2. Taillez le fromage en cubes du même calibre que les fruits.
3. Piquez l'ensemble des fruits et du fromage sur des brochettes.
4. Servez bien frais à l'apéritif, en encas ou en fin de repas.



? **Astuce** : Plus qu'une recette, une association. Pour cette association, faites voyager vos goûts et vos envies en jouant avec le choix des fruits.