



# Brochettes fruits/choco/brownie

Temps de préparation : 20 min | Temps de cuisson : 35 min | Pour 6 personnes



## Ingrédients

- 1 tablette de chocolat de 200g
- 2 oeufs
- 50 gr de sucre
- 60 gr de farine
- 60 gr de beurre
- 15 gr de noisettes entières
- 2 oranges
- 12 fraises ou autres fruits selon la saison
- 1 banane et demie

## Ustensiles

- Une balance pour peser les ingrédients les ingrédients
- Un saladier
- Un verre doseur
- Un fouet
- Une spatule
- Une planche à découper
- Des moules à cake
- Des pics à brochettes

## Étapes

- Préchauffer le four à Th. 7 (210°C).
- Dans un saladier, casser le chocolat en morceaux et ajouter le beurre. Le mettre 2 minutes au four à micro-ondes à 500W. Ajouter les oeufs, le sucre, la farine et les noisettes concassées.
- Verser dans un moule à cake beurré et faire cuire au four 35 minutes.
- Couper les bananes en grosses rondelles, peler les oranges à vif et les couper en morceaux.
- Laver les fraises et les équeuter.
- Couper le brownie en gros cubes.
- Alternier sur des pics à brochettes les fruits et les morceaux de brownie.

[Télécharger la fiche en pdf ►](#)