

BROCHETTES FRUITS FROMAGE

Avant de commencer la réalisation de la recette vous pouvez faire déguster aux enfants un petit morceau de chaque aliment. Expliquer ensuite les différentes étapes de la recette et répartir les tâches. Laisser les enfants manipuler au maximum : laver, sécher, éplucher, découper, présenter dans le plateau, etc...

PARTS



PRÉPARATION



CUISSON



Matériel :

1 planche à découper, 1 couteau, des pics à brochette



LES INGRÉDIENTS

- 1 à 3 fruits frais selon la taille (banane, melon, pomme...)
- Une dizaine de fruits secs (abricot, banane, pruneaux...)
- 1 morceau de fromage à pâte dure (environ 250g : gruyère, mimolette, comté...)

LES ÉTAPES

1. Dénoyer les fruits secs si besoin, les couper en deux.
2. Couper le fromage en cubes.
3. Laver et/ou éplucher les fruits. Couper en morceaux.
4. Sur un cure-dent ou un pic à brochette, embrocher un morceau de fromage, un morceau de fruit frais et un morceau de fruit sec.