



## Parrillada de fruita al Banyuls

Ingrédients :

8 abricots  
4 pêches blanches encore  
fermes  
20 cl de Banyuls rouge  
50 g de sucre roux en  
poudre  
Beurre

Préparation :

Coupez les abricots lavés en 2 et enlevez les noyaux.

Coupez les pêches lavées en 2, enlevez les noyaux et épluchez-les.

Faites réduire à feu doux le Banyuls avec 20 g de sucre pour obtenir la consistance d'un sirop.

Enfilez les fruits en les alternant sur des pics à brochettes en bois (que vous aurez fait tremper dans de l'eau pendant 2 h).

Faites cuire à la planxa avec un morceau de beurre, ou au barbecue, sans laisser brûler.

En fin de cuisson, saupoudrez avec le sucre restant et laissez caraméliser légèrement.

Dans les assiettes, arrosez les brochettes avec la réduction de Banyuls.

Bon profit !