



ASTUCES



DES FRUITS SUR LE GRILL

La belle saison nous donne l'envie de cuisiner sur le BBQ chaque fois que c'est possible ! Étirez le plaisir jusqu'au dessert : faites griller sur le BBQ des fruits tels que l'ananas et la pêche. Assurez-vous qu'ils soient suffisamment mûrs, bien huilés et le résultat dépassera vos attentes grâce à leurs sucres naturels qui caramélisent sous l'effet de la flamme... Quand vos fruits portent les marques du grill, c'est le moment de servir... avec de la crème glacée !