

Rondelles de pomme

Ingrédients

Pour 4 personnes

Sauce:

250 g de yogourt nature
½ citron vert, zeste râpé et jus
½-1 cc de cannelle en poudre
1 dl de crème, fouettée

4 pommes (Braeburn, par ex.)
2 cs de jus de pomme
1 citron, jus
1 grande et grosse carotte



Préparation

1. Sauce: mélanger le yogourt, le zeste et le jus de citron vert et la cannelle. Incorporer la crème. Répartir dans des bols.
2. Ôter les trognons des pommes à l'aide d'un vide-pomme. Couper les pommes en rondelles. Mélanger les jus de pomme et de citron, y tremper immédiatement les rondelles. Parer la carotte, couper en 4 dans le sens de la longueur. Les bâtonnets doivent être suffisamment épais pour embrocher les rondelles de pomme. Embrocher les rondelles d'une pomme sur chaque bâtonnet de carotte.
3. Servir les brochettes avec la sauce. Manger à la main, en trempant les rondelles, puis la carotte dans la sauce.