Papillotes de fruits de saison

Pour 6 personnes

<u>Ingrédients :</u>
6 abricots
4 nectarines
3 poires conférences
250 gr de fraises ou framboises
6 c à soupe de miel d'acacias
6 feuilles de menthe
Des pépites de chocolat

Découpez 6 carrés de papier aluminium de 20 cm de coté, pour confectionner vos papillotes.
Lavez, et ôtez les noyaux des fruits.
Détaillez-les en quartier pas trop fins, laissez entières vos fraises ou vos framboises.
Sur les carrés d'alu, répartissez les fruits et sur le dessus, mettez vos fraises ou framboises.
Râpez quelques zestes de citron et disposez quelques fragments sur les fruits, ajoutez des pépites de chocolat qui vont fondre sur les fruits à la cuisson.
Nappez ensuite les fruits de miel, ajoutez une feuille de menthe
Puis fermez les papillotes en roulant les bords.
Posez celles-ci sur le gril du barbecue et laissez cuire 5 à 10 mn selon les braises.
Préparez votre barbecue à l'avance, la cuisson se fait avec des braises chaudes, évitez donc les flammes.

Dégustez avec une glace à la pistache