

Salade de fruits exotiques

et son sirop épicié



Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 5 minutes

Fruits :

- 1 ananas (Victoria de préférence)
- 1 mangue
- 2 kaki
- 2 kiwis

Pour le sirop :

- 1 orange
- 1/2 citron
- 5 cl d'eau
- 20 g de cassonade
- 1/2 gousse de vanille
- 1 badiane

Préparez le sirop épicié : Pressez l'orange et le 1/2 citron. Versez le jus obtenu dans une casserole. Ajoutez l'eau, la cassonade, la vanille (grains récupérés avec un couteau + 1/2 gousse) et la badiane. Faites chauffer sur feu moyen pendant 2 à 3 minutes puis laissez infuser 5 minutes feu éteint. Passez le sirop obtenu à travers un tamis et réservez.

Préparez les fruits : Lavez et épluchez tous les fruits.

Pour l'ananas : Ôtez la partie dure centrale de l'ananas.

Pour la mangue : Récupérez la chair autour du noyau.

Pour les kaki : Eliminez la partie blanchâtre centrale du fruit.

Pour le kiwi : Coupez-le simplement en petits morceaux.

Placez les fruits coupés en morceaux dans un saladier.

Versez le sirop épicié.

Couvrez d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Répartissez dans des verrines ou le contenant de votre choix et servez avec des petits biscuits.