

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES



A préparer au – 2 h à l'avance

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 grosse mangue bien mûre
- ½ petit ananas
- 2 kiwis
- 1 carambole
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à soupe de sirop de gingembre (épicerie exotique)
- 2 cuillères à soupe de vin de riz (épicerie exotique)
- 1 cuillère à café de gingembre confit finement haché
- 2 cuillères à soupe de zeste de citron vert finement haché
- Le jus d'1 citron vert

Peler la mangue. Prélever la pulpe en faisant glisser le couteau le long du noyau et détailler la chair en dés. Éplucher l'ananas, enlever les « yeux » et la partie dure du cœur, couper le en quartiers et en petites tranches. Peler les kiwis et les couper en tranches. Couper la carambole en tranches.

Chauffer le miel et le sirop de gingembre dans une petite casserole en remuant doucement. Ajouter le vin de riz et le gingembre confit, bien mélanger et laisser refroidir.

Réunir les fruits dans un saladier, les arroser du mélange et remuer délicatement. Couvrir et laisser macérer 2 h au frais.

Disposer les fruits dans une jolie coupe ou des coupelles individuelles. Les arroser du jus de citron vert et parsemer la surface du zeste râpé.