

. Nage asiatique menthe basilic .



Ingrédients pour 4 verrines :

- 1 citron vert
- 1 mangue
- 125 g de sucre en poudre
- 2 cm de gingembre frais
- 250 g de dés de papaye fraîche
- 250 g de litchis dénoyautés
- 500 ml d'eau
- Basilic frais
- Menthe fraîche

- Faire un sirop en mélangeant le sucre et l'eau dans une casserole, portée à frémissements
- Ajouter 1/2 de jus de citron vert, l'écorce râpée du citron, le basilic et la menthe finement ciselés
- Laisser infuser et refroidir à température ambiante, réserver. Emincer le gingembre frais
- Dans un saladier détailler la mangue en dés de 1 cm, ajouter les litchis, la papaye et le gingembre
- Arroser de l'autre moitié du jus de citron, placer le citron vert dans le saladier, et laisser infuser
- Verser le sirop sur les fruits et placer ce saladier au réfrigérateur pendant 2 heures
- Sortir du réfrigérateur, servir cette nage de fruits dans des verrines individuelles
- Accompagner de gingembre confit

Astuces :

- Pour que cette nage ai du croquant laisser les litchis entiers et couper la mangue en dés épais
- On peut faire un sirop de cette façon avec du jus d'orange, du thé, des aromates, pour varier

