



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Salade cocktail de fruits exotiques .



*Ingrédients pour 3 verrines :*

- |                         |                                  |
|-------------------------|----------------------------------|
| - 1 ananas Victoria     | - 1 sachet de thé vert au jasmin |
| - 1 banane              | - 2 abricots                     |
| - 1 bâton de cannelle   | - 2 kiwis                        |
| - 1 clémentine          | - 2 litchis ramboutans poilus    |
| - 1 fruit de la passion | - 6 feuilles de menthe fraîche   |
| - 1 mangue              | - 6 kumquat                      |
| - 1 pêche               | - Cannelle en poudre             |
| - 1 poire               | - Crème fouettée en bombe        |
| - 1 pomme               | - Eau de rose                    |
| - 1 prune               | - Fleur d'oranger                |

- Préparer un bol de thé, le faire chauffer et laisser refroidir, retirer le sachet rapidement
- Laver et couper tous les fruits en morceaux, réserver les graines des fruits de la passion
- Arroser de fleur d'oranger, d'eau de rose et du thé refroidi, insérer le bâton de cannelle
- Diluer la cannelle en poudre puis mettre au réfrigérateur pendant 2 heures
- Déposer dans des verrines avec le jus de macération, puis recouvrir de crème fouettée
- Verser délicatement les graines des fruits de la passion, saupoudrer de cannelle en poudre

*Astuce : Corbeille de fruits exotique trouvée sur : <http://www.fruitselect.com/>*

