

Carpaccio de salade de fruits

Pour 4 personnes



- > 1 pomme Granny Smith
- > 1 mangue
- > 3 fruits de la passion
- > 1 grenade
- > 3 kiwis
- > Quelques groseilles
- > 10 fraises
- > 3 clémentines
- > 1 orange
- > 1 pomme japonaise (pomme poire)
- > 500 g d' eau
- > 500 g de sucre
- > 2 gousses de vanille
- > 2 anis étoilés
- > 2 poivres longs
- > 2 cardamomes
- > 1 feuille de sauge
- > 2 bâtons de citronnelle

Ustensiles

Mandoline Casseroles Pinceau

Recette

- Etape 1 : sirop.

Dans une casserole, faire chauffer 500g d'eau, 500g de sucre, avec 2 gousses de vanille, 2 anis étoilés, 2 poivres longs, 2 cardamomes, 1 feuille de sauge et 2 bâtons de citronnelle. Dès que ça bout, couper le feu et laisser infuser pendant 2h.

- Etape 2 : Dressage du carpaccio de fruit.

A la mandoline, trancher tous les fruits en lamelles : pomme granny smith, mangue, fruits de la passion, grenade, kiwis, groseilles, fraises, clémentines, orange et pomme japonaise. Disposer les lamelles façon carpaccio dans une assiette.

Avec un pinceau, recouvrir les fruits avec le sirop au dernier moment.