

SALADE DE FRUITS D'HIVER

Février 2005 (Révisé en août 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 petite pomme granny-smith
- ★ 12 grains de raisin blanc
- ★ 12 grains de raisin noir
- ★ 2 poires abate ou conférence
- ★ 1 petite pomme royal-gala
- ★ 2 clémentines (de préférence de Corse)
- ★ 30 g de raisins secs (Corinthe)
- ★ 1 citron jaune
- ★ 20 g d'amandes effilées
- ★ 8 noix sèches de Grenoble
- ★ 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- ★ 2 cuillères à soupe de calvados
- ★ 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Ustensiles : 2 bols, Saladier, Passoire fine

Préparation : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,30 € (soit 1,08 € par personne)



Recette :

Faire tremper les raisins secs dans 10 cl d'eau bouillante pendant 10 minutes. Peler les pommes et les poires, les couper en quatre, les épépiner; couper en gros cubes et verser dans un grand saladier. Couper le citron en deux et en extraire le jus dans un bol à travers une petite passoire. Arroser les dés de pommes et de poires avec le jus de citron. Ouvrir les noix et en extraire les cerneaux, les concasser grossièrement. Eplucher les clémentines, séparer les quartiers et éliminer le maximum de peaux et fils blancs; ajouter aux autres fruits.

Égoutter les raisins secs et les arroser avec le calvados. Laver le raisin, l'égoutter et séparer les grains des grappes, ajouter au saladier. Parsemer d'amandes effilées, de brisures de noix, de raisins secs et du calvados, de pignons de pin. Saupoudrer de sucre en poudre et bien mélanger le tout. Consommer avec des *tuiles aux amandes*.

Boisson :

Un Muscat d'Alsace servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.