

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES AUTOMNALE

Novembre 2019

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 gros ananas
- ★ 1 mangue
- ★ 1 citron vert
- ★ 1 kiwi vert
- ★ 1 grenade
- ★ 6 kumquats
- ★ 2 cuillères à soupe de rhum blanc
- ★ 50 g de sucre roux en poudre

Ustensiles : Bol, Plat long

Préparation : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 6,10 € (soit 1,02 € par personne)



Recette :

Couper le citron vert en deux, extraire le jus dans un bol. Couper l'ananas verticalement en huit parts en conservant le toupet vert. Ôter le cœur ligneux si nécessaire, décoller la chair de la peau avec un couteau fin, couper chaque quartier en morceaux et les décaler en quinconce (voir photo), les déposer sur un plat, saupoudrer de sucre et arroser avec le jus de citron. Peler le kiwi, le couper en tranches et disposer celles-ci entre les quartiers d'ananas. Couper la grenade en deux, extraire les grains en éliminant toutes les parties blanches (amères) et les parsemer sur le plat.

Couper chaque côté de la mangue verticalement de part et d'autre du noyau central, quadriller la chair au couteau, détacher les petits cubes de la peau et les déposer au centre du plat. Piquer les kumquats avec des pique-olives et les planter dans les quartiers d'ananas. Conserver au frais jusqu'à consommation. Arroser avec le rhum (uniquement s'il n'y a pas d'enfants à table). Accompagner de *langues de chat*.

 Originaire de Chine, de couleur jaune orangée, le **kumquat** est le plus petit fruit de la famille des agrumes. De forme ronde ou ovoïde, sa fine écorce comestible abrite une chair acidulée et amère avec de gros pépins. Importés le plus souvent d'Israël ou des États-Unis, il faut les choisir mûrs - ils sont alors moins acides - souples sous les doigts, avec une peau brillante et sans tâches. Ils se conservent jusqu'à trois semaines au réfrigérateur. C'est un fruit assez cher.

Boisson :

Un Loupiac ou un Champagne rosé, servi à 10°C. (*)

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