



**CAPPUCCINO DE FRUITS EXOTIQUES,
PARFUME A LA VANILLE ET CITRON VERT**



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 10mn
 Temps de réfrigération : 2 heures

Ingrédients et quantités :

La nage de fruits vanillée : 1 ananas – 1 mangue – 2 kiwis – 2 fruits de la passion – 125g de sucre semoule – 25cl d'eau – 25cl de jus d'orange – 1 gousse de vanille Sivanil
 La chantilly ivoire et Fjord au citron : 50g de chocolat ivoire – 90g de Fjord (fromage blanc) – 90g de mascarpone – 25g de sucre semoule – 1 citron vert – 20cl de crème liquide entière
 Dressage : 6 feuilles d'ananas – 6 sommités de menthe fraîche – éclats de feuilles de menthe cristallisées Epicerie de Provence

Préparation :

La nage de fruits vanillée : Faites un sirop en portant à ébullition dans une casserole l'eau avec le jus d'orange, la gousse de vanille fendue et grattée, et le sucre semoule. Epluchez les fruits, et coupez-les en petits cubes. Répartissez-les dans un plat, ouvrez les fruits de la passion, et récupérez la pulpe. Versez dessus le sirop bouillant. Laissez complètement refroidir, puis laissez ensuite deux heures au réfrigérateur.

La chantilly ivoire et Fjord citron : Faites fondre au bain-marie ou aux micro-ondes le chocolat ivoire. Dans un saladier, mélangez au fouet le mascarpone avec le Fjord, le sucre et le zeste du citron. Ajoutez ensuite le chocolat fondu, lissez bien, puis réservez 2 heures au réfrigérateur. A l'aide d'un robot, montez en chantilly la crème liquide avec le mélange réservé, et laissez à nouveau au réfrigérateur.

Dressage : Dans chaque petite verrine, répartissez la nage de fruits exotiques, puis dressez sur le dessus à la poche munie d'une douille cannelée la crème ivoire citron vert. Décorez avec une feuille d'ananas, une sommité de menthe fraîche, et parsemez la surface d'éclats de feuille de menthe cristallisées.

Le mot de Sandrine :

Une petite recette chic, ensoleillée, fruitée et légère qui sera idéale à la fin d'un repas bien copieux. N'hésitez pas à varier tous les fruits, préparez aussi la crème ivoire et fjord la veille, ainsi vous n'aurez plus qu'à incorporer la crème le jour même et à la monter en chantilly. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>