

Salade de fruits

Dessert revisité, proposé dans cuisine by Lignac des mois de mai et juin 2007

Composition
pour 4 personnes

1 banane
20 fraises ou 2 oranges
1/2 ananas
1 petite barquette de framboises
1 petite barquette de myrtilles
4 feuilles de menthe
30 cl d'eau
1 sachet de verveine
60 g de cassonade
4 feuilles de gélatine

Ustensiles : 1 couteau, 1 balance, 1 bol, 1 casserole, 4 verrines

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Verser l'eau et la cassonade dans une casserole, porter à frémissement et retirer du feu. Plonger le sachet de verveine et laisser infuser 3 à 4 minutes.

Retirer le sachet. Essorer les feuilles de gélatine entre les doigts et les mélanger à l'infusion de verveine. Réserver.

Préparer les fruits : couper la banane, les fraises et l'ananas en petits dés. Pour les oranges, les peler à vif et retirer la membrane blanche pour ne conserver que la pulpe et couper en morceaux.

Disposer les fruits par rangées fraises ou oranges, bananes, myrtilles, ananas et framboises. Terminer par quelques myrtilles sur le dessus.

Verser la gelée pour couvrir l'ensemble des fruits et réserver au réfrigérateur.

Décorer d'une feuille de menthe au moment de servir.