

TARTARE DE FRUITS EXOTIQUES



Pour 4 personnes :

- 1 mangue
- 2 kiwis
- 1 petite boîte d'ananas au sirop
- 2 bananes fressinettes
- 2 citrons verts
- 2 CS de sucre roux
- 2 CS de noix de coco râpée
- 8 feuilles de menthe

Peler la mangue, les bananes et les kiwis.

Les couper en dés avec l'ananas.

Dans un saladier, mélanger les fruits avec le jus de citron, le sucre, la noix de coco et les feuilles de menthe ciselée.

Réserver au frais. Au moment de servir, répartir les fruits dans des cercles ou des ramequins.

Les démouler délicatement sur les assiettes.

Vous pouvez l'accompagner d'une boule de sorbet mangue posée par dessus.

<http://tendance-gourmande.over-blog.com>