

Une idée simple et vite réalisée pour "donner la pêche" à vos invités :



Cocktail à l'Aloès

Mélanger ensemble dans un shaker :

1/3 de pulpe d'aloé vera (réf. 15)

1/3 de pulpe de cœur d'aloès* (réf.77)

1/3 de jus de multivitamines (sans sucre ajouté de préférence)

Réserver au frais.

Avant de servir ajouter un soupçon de sirop de grenadine ou de framboise, un ou deux glaçons. Décorer de jolis bombons enfilés sur un long pic, ou de fruits frais, une rondelle de citron, une tranche de clémentine pelée, une jolie tranche de kiwi, ou encore une jolie physalis, fraîche, selon votre envie et les fruits de saison.

* Cœur d'Aloès renferme des fragments de pulpe qui sont imbibés d'un concentré de pêche leur donnant une douceur et une saveur très appréciées.

Une autre idée, un peu plus complexe mais tout aussi sympathique !



Tartare de saumon en vinaigrette de tomate et Aloe Vera

Recette de Pascal Crépieux

Temps de cuisson : sans

Temps de pause : 2 heures au réfrigérateur

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de saumon frais/thon/cabillaud

3 tomates

1 c. à café de concentré de tomates

60 à 80 ml de pulpe d'Aloès (réf. 15)

1 c. à soupe de câpres

4 cornichons

1 œuf

1 c. à soupe de moutarde

2 échalotes

1 citron

1/2 l d'huile d'olive

Huile d'arachide

Basilic

Ciboulette

Persil

Sel et poivre

Il vous faut :

1 mixer

2 saladiers

1 cuillère

1 passoire

4 tasses à café (pour la forme)

4 assiettes

Le tartare :

Mettre le poisson finement coupé dans un saladier et déposer au réfrigérateur.

Pour la préparation du tartare, hacher finement les câpres, les cornichons, les échalotes, le basilic, le persil et la ciboulette.

Ajouter l'œuf, la moutarde, un peu d'huile d'olive et de l'huile d'arachide, mélanger le tout avec le poisson

Couper 4 rondelles de citron et les déposer au fond des tasses à café, ajouter le tartare et disposer le tout pendant 2 heures au réfrigérateur.

La vinaigrette de tomates :

Couper les tomates en 4, ajouter le concentré de tomates, un peu de jus de citron, 1/2 litre d'huile d'olive, la pulpe d'Aloès, saler et poivrer puis mixer le tout.

Passer le contenu à la passoire et disposer la vinaigrette sur les assiettes avant d'y retourner les tasses à café contenant le tartare.

Décorer d'herbes fraîches

Source : <http://aloesylvie.com>

