

Salade de fruits exotiques

pour 6 personnes

Ingrédients:

1 ananas frais, 900-1000 g

2 oranges, env. 60 g

1 mangue, env. 350 g

10 lychees

3 fruits de la passion

3 kiwis

150 g de raisins noirs

2-3 cuillères à soupe de miel ou de sucre

au choix: du kirsch

sorbet au citron Gold Star

amandes émondées

Préparation:

Eplucher l'ananas, supprimer les parties boisées. Couper la chair en morceaux de 2 cm env. et de 1 cm d'épaisseur. Laver les oranges, les couper en quartiers en retirant la peau blanche. Laver la mangue, la couper en deux, sortir le noyau, couper la chair en tranches. Peler les lychees, les couper en deux, retirer le noyau. Egrapper les raisins. Couper les fruits de la passion en deux, retirer la partie gélatineuse avec les pépins et l'écraser dans un tamis. Peler les kiwis, les couper en tranches d'un 1/2 cm et réserver 6 tranches pour la garniture. Mélanger soigneusement tous les fruits et le jus des fruits de la passion, ajouter du miel ou du sucre et du kirsch éventuellement.

Répartir dans 6 coupes et mettre au frais. Avant de servir, décorer avec une boule de sorbet au citron, des tranches de kiwi et des amandes émondées.