

Soupe froide de fruits exotiques

Ingrédients pour 8 personnes :

2 jeunes tiges de citronnelle (ramassées dans le jardin c'est encore meilleur ! Merci à notre hôte.)
1 gousse de vanille (Bourbon bien sûr !)
35 gr de sucre blanc
25 cl d'eau
1 petit bâton de cannelle
1 zeste d'orange
1 ananas Victoria
2 mangues mûres à point
2 kiwis
1 petite banane
3 fruits de la passion
2 citrons verts
1 petit bouquet de menthe
4 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne
Crème chantilly

Préparation :

Fendre la gousse de vanille en deux.
Parer et découper dans la longueur les tiges de citronnelle.
Dans une casserole mélanger le sucre à l'eau. Porter à ébullition puis baisser le feu et y déposer la citronnelle, la gousse de vanille, le bâton de cannelle et le zeste d'orange.
Laisser ainsi à feu très doux 10 minutes puis réserver hors du feu (au moins 15 minutes).
Eplucher l'ananas et découper le en petits dés. Faire de même pour les mangues, les kiwis et la banane.
Exprimer les citrons et réserver le jus.
Couper en deux les fruits de la passion et réserver la pulpe et le jus.
Dans un blender déposer la moitié des dés de fruits, la moitié du jus de citron et la totalité du fruit de la passion et mixer très finement.
Ajouter un petit bouquet de menthe fraîche et mixer à nouveau.
Verser par-dessus un peu de sirop aux épices filtré et mixer encore (doser le sirop en fonction de la consistance de la préparation).
Dans un saladier déposer le reste des fruits et du jus de citron. Mélanger en ajoutant le sirop de canne.
Dresser dans des coupes ou des verrines en alternant la soupe et les dés de fruits sans chercher à les garder parfaitement distincts. Décorer d'une rosace de chantilly surmontée d'une feuille de menthe. Servir aussitôt.