

Salade de fruits en coque d'ananas, chantilly menthe

Pour 2 personnes

Ingrédients pour la salade de fruits :

1 ananas victoria
100 g de fraises lavées et équeutées
Une dizaine de framboises lavées
3 cuillères à café de sucre glace
Le jus d' 1/2 citron vert
Quelques feuilles de menthe pour la déco

Ingrédients pour la chantilly à la menthe :

10 cl de crème fraîche liquide entière
10 gouttes d'alcool de menthe (facultatif)
2 cuillères à café de sucre glace

Préparation

Couper l'ananas en deux dans le sens de la longueur en gardant les feuilles.

Creuser, réserver la chair coupée en petits cubes au frais.

Réserver les coques.

Laver, équeuter et couper les fraises en 4, les saupoudrer de 2 cuillères à café de sucre, ajouter le jus du 1/2 citron, mélanger, réserver au frais.

Laver les framboises, ajouter 1 cuillère à café de sucre glace, mélanger, réserver au frais.

Monter la crème avec l'alcool de menthe en chantilly, ajouter le sucre. Réserver au frais.

On peut préparer la crème dans un siphon, on mélange alors les 3 éléments, puis on visse la cartouche de gaz. Réserver 2 heures au frais.

Au moment de servir, mélanger les fraises et les framboises, mettre les morceaux d'ananas dans les coques de peau d'ananas, disposer le mélange fruits rouges dessus.

Mettre la chantilly, décorer avec les feuilles de menthe.

<http://deliceyes.over-blog.org>