

Mes Tables de Fêtes



Salade de fruits crumble rose

Ingrédients pour 2 personnes

- 3 clémentines corses
- 5 ou 6 litchis
- 1 pomme pink lady
- 2 kiwis
- quelques dés d'ananas
- 1 sachet d'infusion de verveine
- sucre roux
- essence de vanille
- biscuits roses
- beurre

Faire un sirop léger avec le sucre roux, un peu d'eau et quelques gouttes d'essence de vanille, y faire infuser la verveine 15 minutes puis enlever le sachet. Laisser refroidir.

Couper les fruits en dés et les répartir dans les verres. Arroser du sirop refroidi. Réserver au frais.

Préparer le crumble, broyer quelques biscuits roses grossièrement, les mélanger à la fourchette avec une grosse noix de beurre ramolli. Etaler ce crumble sur une plaque allant au four et faire dessécher dans le four sous le grill. Attention cela va assez vite. Répartir sur chaque salade de fruits. Décorer les verres de sujets de fêtes. Servir aussitôt.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>