

Cappuccino de fruits exotiques



(pour 4)

*1 mangue bien mûre
1 papaye
½ ananas
1 banane
1 bombe de chantilly (je l'ai faite maison)*

Sirop :

*1 tige de citronnelle
40 g de sucre
1 gousse de vanille
10 cl d'eau*

Coupez la citronnelle en rondelles fines. Fendez la gousse de vanille en deux et faites chauffer l'eau et le sucre avec la vanille et la citronnelle, jusqu'à ébullition puis laissez refroidir et filtrez.

Epluchez les fruits, coupez les en gros dés et la banane en rondelles. Réservez un peu de chaque fruit pour la finition, que vous détaillerez en petits cubes.

Mixez le reste des fruits, ajoutez le sirop et mélangez. Passez le tout à travers une passoire fine.

Répartissez les dés de fruits au fond de verres, ajoutez la purée de fruits et décorez avec la chantilly maison ou en bombe. Servez avec des mikados au chocolat et à la noix de coco.

Source : Cyril Lignac