

CARPACCIO DE FRUITS

coulis kiwi-menthe



Préparation : 20 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 2 pêches blanches - 3 kiwis - ½ ananas - ½ melon - 2 petites oranges - 1 grenade - COULIS

KIWI-MENTHE : - 100 ml d'eau - 1 c.s. de sirop de menthe - 50 ml de miel - 5 feuilles de menthe fraîche - 2 kiwis

1. Réalisez le COULIS KIWI-MENTHE : Dans la cuve en métal, versez l'eau, le sirop, le miel et lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 2A/130°C. À la fin du programme, ajoutez les feuilles de menthe par l'ouverture, puis incorporez la chair de 2 kiwis à la préparation, remettez le bouchon et relancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 18 (sans chauffer). Réservez.

2. Épluchez les kiwis, l'ananas, le melon, coupez les pêches en deux (enlevez leur noyau) et pelez les oranges à vif.

3. Installez la cuve transparente et la midi cuve, puis émincez tous les fruits un par un avec le disque éminceur 4 mm en programme ROBOT. Réservez.

4. Coupez la grenade en deux et récupérez toutes les petites graines (veillez à bien retirer les morceaux blancs car ils sont amers).

5. Disposez de fines lamelles de fruits dans chaque assiette. Parsemez de graines de grenade puis ajoutez un peu de coulis.

6. Placez 30 minutes à 1 heure au réfrigérateur avant de servir.

Modifiée le 02/09

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)