

Salade exotique d'ananas, bananes et pomme grenade, nage à l'estragon

Recette pour 12 tapas



Description

Un dessert tout en fraîcheur, accompagné d'une infusion glacée.

Ingrédients

Les fruits

- 0.50 Unité(s) Ananas
- 4 Unité(s) Banane
- 2 Unité(s) Pomme-grenade
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

Nage à l'estragon

- 4 Cuil. à soupe Thé au jasmin
- 1 Litre(s) Eau chaude
- 200 Gr Sucre
- 1 Bouquet Estragon

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Épluchez l'ananas, le détailler uniformément pour une salade de fruit.

Ouvrir la pomme-grenade, retirez tous les grains rouge, en les séparent de leur membrane blanche, réservez les grains au frigo.

Épluchez les bananes, retirez la fécule qui enrobe le fruit (gratter à l'aide d'une lame de couteau), détaillez des rondelles (cette opération est à réaliser au dernier moment, idéalement). sinon utilisez un jus de citron, pour les empêcher de noircir.

Nage à l'estragon

Infusez le thé au Jasmin, ajoutez-y les branches d'estragon, que vous aurez brisées entre vos doigts au paravant. Au bout de 3 minutes, retirez le thé au Jasmin de l'eau. Ajouter le sucre.

Laissez l'ensemble refroidir au frigo, il sera servit glagé.

Montage

Dans un bol, déposez les fruits au centre, arrosez de la nage à l'estragon, n'allez pas plus haut que la hauteur des fruits.

Finalisez avec des jeunes pousses ou des fleurs pour la finition.

Bon appétit!