



Salade jaune

Préparation : 15 mn Cuisson : mn Attente : 2h Difficulté : Coût :

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 2 pamplemousses
- 3 bananes
- 1/2 boîte de mirabelles au sirop
- 125 g de sucre en poudre
- 1 verre à liqueur de rhum ou liqueur au choix
- 1 jus de citron

PRÉPARATION

Coupez les pamplemousses en deux sans abîmer la peau, les vider et coupez la chair en morceaux. Coupez les bananes en rondelle. Egouttez et dénoyautez les mirabelles. Mélangez tous ces fruits dans un saladier.

Faites fondre le sucre dans un verre avec du sirop de mirabelle en chauffant légèrement. Retirez du feu, ajoutez le rhum, et arrosez la salade de fruits.

Mettre la salade dans les peaux vides des pamplemousses et tenir au réfrigérateur pendant au moins 2 h.

SUGGESTIONS ET CONSEILS

Accord de vins :

Vin Alsace » pinot ou klevner blanc

Vin Bordeaux » Graves blanc

Vin Loire » Muscadet blanc

NOTES

