

Fées Mains by Marjorie



Fées Mains by Marjorie

Salade de fruits d'été à la verveine :

Les ingrédients pour 4 personnes : 1 orange – 1 citron vert – 2 nectarines blanches – 8 abricots – 1 tranche de pastèque – 1 fruit de la passion – 1 poignet de groseilles – 12 framboises – 50g de sucre en poudre – 1 CàC de cannelle en poudre – 1 étoile de badiane – 1 gousse de vanille – 4 feuilles de verveine – 4 petites feuilles de menthe

Laver et sécher les feuilles de verveine et de menthe.

Presser le jus de l'orange et du citron vert et le verser dans un petit saladier. Ajouter le sucre, la cannelle, l'étoile de badiane, la gousse de vanille fendue en grattant les grains à l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Ajouter les feuilles de verveine et de menthe ciselées.

Laisser mariner 2h à 1 nuit.

Laver et sécher les fruits.

Couper les abricots en 6 morceaux et les nectarines en dés.

Couper la tranche de pastèque en dés en ôtant les pépins.

Ouvrir le fruit de la passion en en extraire le jus et les pépins à l'aide d'une petite cuillère.

Egrener les groseilles.

Déposer les fruits dans un saladier et verser la marinade. Mélanger délicatement et ajouter les framboises au moment de servir.

Fées Mains by Marjorie

<http://creationsdemarjo.canalblog.com>