



Salade de fruits au caprice du caramel

- Par vision-plaisir

Je vous présente dans ce billet, la salade de fruits accompagnée de caramel concassé qui vous apportera amertume et croquant dans vos fruits. Une salade de fruits d'hiver.

Ingrédients:

- 1 ananas
- 150 g de sucre en poudre
- 40 cl d'eau
- 2 poires
- 3 oranges
- 1 citron
- 500g de raisins

Pour le caramel

- 100 g de sucre en poudre
- 5 cl d'eau ou deux cuillères à soupe

Préparation:

Préparation du sirop : faire fondre le sucre dans 40 cl d'eau, faire bouillir et le verser dans un saladier, puis laisser refroidir. Couper un citron en deux, le presser dans le sirop. Éplucher l'ananas, le couper en quatre dans le sens de la longueur et retirer la partie centrale dure.

Découper chaque quartier en lamelle de 2 cm d'épaisseur et ajouter ces derniers dans le sirop. Laver et couper en deux les raisins, puis les verser dans le saladier avec l'ananas et le sirop. Laver les poires, les couper en quatre, ôter le pédoncule, le cœur et les pépins.

Puis recouper chaque quartier en fines lamelles. Ajouter celles-ci au saladier. Peler les oranges (peler à vif), les couper en tranches fines et verser avec le reste des fruits. Bien mélanger tous les fruits. Mettre un film étirable dessus et disposer au réfrigérateur pendant une heure minimum.



Pendant ce temps, réaliser un caramel : posez une feuille de cuisson sur une plaque de cuisson. Mettre dans une casserole le sucre et l'eau. Faire fondre le sucre sur un feu doux. Laisser brunir et verser aussitôt sur la plaque de cuisson. Laisser refroidir complètement. Lorsque le caramel est froid, le décoller, le mettre dans un sachet de congélation et avec un rouleau à pâtisserie, le réduire en miettes en le frappant (voir vidéo) Pour servir, ajoutez la salade de fruits dans des coupes et parsemez-la de caramel concassé.

Recette pour: 8 personnes

