



Salade fruits frais aux amandes et noix

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La salade de fruits avec des amandes et des noix pour le côté croquant. **Antioxydant et** pour remplir de vitamines **votre organisme**, voilà le rêve à porter de tous.

Ingrédients:

- 4 oranges
- 2 **pommes**
- 1 poire
- 2 bananes
- 8 clémentines
- 50g de sucre de canne
- 30g de grand marnier*
- 25g d'alcool de poire*
- 30g d'amandes entières
- 50g de noix décortiquées
- 1 jus de citron

Recette pour: 6 personnes



Réalisation:

Peler à vif les oranges, les clémentines en récupérant leurs jus. Avec un couteau bien tranchant, diviser les quartiers en prenant soin de ne pas laisser les pépins et la membrane des fruits. Pour plus d'explications, **regarder la vidéo**. Mettre les chairs des oranges et **clémentines dans un saladier**.

Laver les **pommes** et les couper en quatre sans les éplucher. Oter la queue, le cœur et les pépins. Puis les couper en lamelles fines et les ajouter aux **autres fruits**. Répéter la même opération pour la poire. Peler et couper en lamelle les bananes. Mélanger délicatement en ajoutant l'alcool de **votre choix et de Grand Marnier***. Verser un **jus de citron**, le sucre de canne, les amandes entières, les noix et mélanger le tout. Mettre un film alimentaire dessus et laisser **mariner** 1 heure au réfrigérateur avant dégustation.

