

# Tartare de fruits exotiques à la fleur d'oranger, croquant de Rice Crispies au caramel

Recette pour 4 personnes

## Description

Joli montage en emporte-pièce d'un tartare de fruits exotiques taillés en brunoise. Senteur de fleur d'oranger, et tuile de riz soufflé au caramel.

## Ingrédients

### Tartare de fruits

- 0.50 Unité(s) Ananas
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Cuil. à soupe Eau de fleur d'oranger
- 3 Cuil. à soupe Miel

### Rice Crispies au caramel

- 100 Gr Riz soufflé (rice crispies)
- 100 Gr Sucre
- 1 Cuil. à soupe Beurre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Coupez l'ananas, la mangue, la pomme, les kiwis et les bananes en dés. Pressez le citron afin d'en récupérer le jus.

### Préparation du tartare de fruits

Dans un grand bol, réunissez les dés d'ananas, de mangue, de pomme, de kiwis et de bananes. Ajoutez le jus de citron et la fleur d'oranger et mélangez délicatement. Ajoutez le miel et mélangez.

### Préparation du Rice Crispies au caramel

Dans une petite casserole, déposez le sucre blanc et faites-le cuire jusqu'à obtention d'un caramel blond. Ajoutez le beurre et mélangez. Déposez les Rice Crispies dans un bol. Versez le caramel sur les Rice Crispies et mélangez. Étalez le mélange sur une plaque à cuisson et laissez refroidir. Coupez à l'aide d'un emporte-pièce.

### Dressage des assiettes

Dans chaque assiette, dressez votre dessert à l'aide d'un emporte-pièce. Pour cela, déposez d'abord un rond de croquant de Rice Crispies au caramel puis ajoutez une portion de tartare aux fruits exotiques avant de retirer l'emporte-pièce.

**Bon appétit!**