

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

Recette pour 4 personnes

Description

Mélange de fruits exotiques préparés comme une salade de fruit, aromatisé à la fleur d'oranger, garni d'un croquant de riz soufflé au caramel au beurre.

Ingrédients

Pour le tartare

- 2 Unité(s) Kiwi
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 2 Unité(s) Banane
- 0.50 Unité(s) Ananas
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 1 Unité(s) Citron
- 15 Ml Eau de fleur d'oranger
- 45 Ml Miel

Pour le croquant

- 200 Gr Sucre
- 100 Gr Riz soufflé (rice crispies)
- 30 Gr Beurre salé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour le dressage

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.

Pour le croquant

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

Pour le tartare

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.

Pour la 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.

Bon appétit!