

SALADE GOURMANDE AU PITAYA

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

--

Personnes

4

Ingrédients

2 pitayas
1 citron vert
¼ de noix de coco sèche
1 orange
2 goyaves
1 abricot pays
8 ramboutans
5cl de sirop de bois d'inde
Quelques feuilles de basilic

Préparation

Couper les pitayas en deux et prélever la chair en prenant soin de conserver la coque.
Prélever le zeste du citron vert et réserver.
Couper la chair du pitaya en cubes.
Peler les goyaves et l'abricot et les couper en dés.
Peler l'orange à vif et prélever la chair.
Mélanger les fruits.
Arroser les fruits de jus de citron et de sirop de bois d'inde.
Ajouter le basilic haché et le zeste du citron.
Mélanger et réserver au réfrigérateur.
Prélever des tranches de chair de noix coco.
Prélever la chair des ramboutans.
Servir la salade dans la coque du fruit en ajoutant les ramboutans et la noix de coco.

Environ **4,00€** 
PAR PERSONNE