

SALADE DE SAPOTILLE

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

-- min

Personnes

4

Ingrédients

2 sapotilles
20cl de lait de coco
10cl de miel
1 citron vert
Menthe fraîche

Préparation

Mettre le lait de coco au réfrigérateur afin qu'il se solidifie.
Réserver.
Laver les sapotilles et les peler.
Détailler la chair en quartiers et réserver.
Hacher finement la menthe fraîche.
Réserver.
Torréfier les amandes effilées et réserver.
Fouetter le lait de coco solidifié en y ajoutant le miel et le zeste du citron vert jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
Dresser l'assiette en disposant la sapotille, puis la menthe et les amandes effilées.
Ajouter la crème de coco au citron vert.
Servir très frais.

Environ **2,50€** 
PAR PERSONNE