

Salade de fruits exotiques

LES RECETTES
DE LA FERME



la ferme du
Château



20 min

**POUR 4
PERSONNES**



Ingrédients:

2 clémentines bio
Casa Del Mas

2 oranges bio
Casa Del Mas

1 grenade

1 pomme bio
Rothgerber

1 kiwi

1/2 mangue

1/2 cannelle

1/2 cuillère à café
d'étoile de badiane

Préparation:

Éplucher les clémentines et séparer les quartiers.

Laver la pomme et la couper en lamelles.

Ouvrir la grenade et en récupérer les graines.

Peler la mangue et la détailler en dés.

Éplucher le kiwi et le couper en 2 puis en grosses lamelles.

Presser le jus des 2 oranges.

Ajouter la cannelle et la badiane. Bien mélanger.

Verser le jus sur les fruits et mélanger délicatement.

Réserver au frais jusqu'au service.

A déguster accompagné d'une flûte de Crémant.