

SALADE DE FRUITS D'AUTOMNE

Octobre 2004 (Révisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 grenade
- ★ 12 grains de raisin Italia
- ★ 12 grains de raisin muscat noir
- ★ 1 poire williams
- ★ 1 pomme granny smith
- ★ 1 kiwi
- ★ 2 figes violettes
- ★ 1 citron jaune
- ★ 2 quetsches
- ★ 2 reine-claude ou prunes vertes
- ★ 1 cuillère à soupe de kirch ou d'alcool de mirabelle (*)
- ★ 100 g de sucre en poudre

Ustensiles : 2 bols, Casserole, Saladier, Passoire fine

Préparation : 30 mn

Cuisson : 8 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,40 € (soit 0,85 € par personne)



Recette :

Laver la pomme, les prunes, les figes et le raisin; les essuyer avec du papier absorbant. Couper le citron en deux et en extraire le jus dans un bol à travers une petite passoire. Ouvrir la grenade en deux, extraire les grains en éliminant toutes les parties blanches (amères). Dans une casserole porter à frémissement 10 cl d'eau, ajouter le sucre en poudre et le dissoudre en remuant, verser la moitié des grains de grenade et poursuivre la cuisson 5 minutes à frémissement en remuant continuellement. Filtrer ce sirop dans un bol à travers une petite passoire; laisser totalement refroidir.

Couper les prunes en quatre, éliminer les noyaux et les couper en dés. Couper chaque figue en six morceaux. Séparer les grains de raisin des grappes. Peler le kiwi, le couper en quatre, éliminer la partie blanche et ferme au centre du fruit et couper en dés. Peler et épépiner la poire, la couper en dés. Couper et épépiner la pomme avec la peau, la détailler en dés. Faire tremper les dés de pomme dans le jus de citron, les égoutter et les placer dans un saladier. Ajouter les grains de grenade, les grains de raisin, les morceaux de figes, les dés de poire, de kiwi et de prunes. Verser le sirop sur les fruits et ajouter la cuillère d'alcool. Bien mélanger. Servir frais avec des *cigarettes russes*.

Boisson :

Un Champagne demi-sec. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.