

Salade de Fruits au vieux Rhum

Préparation : 10 min

Repos : 4 h

Personnes : 6

Ingrédients :

- 1kg de fruits frais
- 1 verre de sirop de sucre de canne
- le jus d'un demi citron
- 1 verre de jus d'orange
- 2 cuil. à soupe de vieux rhum
- 1 pincée de cannelle
- 1 pointe de muscade

Préparation :

Pour cette recette choisissez des fruits fraie variés : ananas, mangues, oranges, bananes, pamplemousses, pommes, kiwis, goyaves, papayes, pastèques etc... Épluchez les fruits, coupez-les en dès ou en rondelles selon le cas et mettez-les dans un grand plat creux.

Dans un bol, mélangez le sirop de sucre de canne, le jus de citron, le jus d'orange, le rhum, la cannelle et la muscade.

Versez cette préparation sur les fruits et mélangez délicatement.

Laissez macérer 4h au réfrigérateur.

Servez en ayant eu soin de remuer une ou deux fois la salade de fruits au préalable.

Suggestion :

Au moment de servir, vous pouvez décorer la salade avec quelques feuilles de menthe et des copeaux de noix de coco fraîche.