



SALADE DE FRUITS MARINÉE AU MIEL ET CITRON VERT GARNIE D'UN CRUMBLE DE SABLÉS

Préparation: 30 minutes

Temps de réfrigération: 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1/2 ananas
- 1/2 mangue
- 150g de framboises
- 150g de myrtilles
- 4 cuillères à soupe de miel
- Jus et zeste de 2 citrons verts
- Menthe
- 1 boîte de Sablés aux amandes et au PurEpeautre Kambly

Préparation

1. Éplucher l'ananas et la mangue et les couper en petits morceaux.
2. Mélanger tous les fruits.
3. Mélanger le jus de citron vert et le zeste avec le miel.
4. Verser la marinade sur les fruits et ajouter la menthe selon les goûts. Recouvrir les fruits et les déposer au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure.
5. Répartir la salade de fruits dans de petites coupelles, émietter grossièrement les Sablés à la main ou avec un couteau et en garnir la salade de fruits.