



SALADE D'AGRUMES AUX DATTES SUR COULIS DE KIWI

Pour 4 personnes

- 2 grapefruits (1 blanc, 1 rose)
- 2 oranges (1 sanguine, 1 blonde)
- 2 mandarines
- 6 dattes

coulis :

- 2 kiwis
- 1 jus de citron vert
- 6 c.c. miel d'acacia liquide
- 2 c.s. noix de pecan grossièrement hachées
- 1 c.s. sucre glace

Recette :

1. Sortir au préalable les zestes d'agrumes, les blanchir rapidement puis les caraméliser, les réserver pour la décoration
2. Peler les grapefruits et les oranges à vif, en retirer la membrane blanche. Les détailler en rondelles et couper celles-ci en quatre.
3. Eplucher les mandarines et les séparer en quartiers.
4. Couper les dattes en deux, dans la longueur, les dénoyauter et les détailler en fines lanières.
5. Faire griller les noix de pecan à sec dans une poêle à feu doux. Les saupoudrer de sucre glace et laisser les légèrement caraméliser dans leur rendu de graisse.

Coulis :

6. Eplucher les kiwis, les couper grossièrement et les mixer avec le jus de citron vert. Adoucir au miel.
7. Verser un miroir de coulis sur les assiettes et dresser y les agrumes de façon rotative. Garnir enfin avec les noix de pecan et les zestes d'agrumes.

Avril 2003, José Dasilva - Michel Blanc – Pierre Chaperon