

FRUITS THAÏ

Recette pour 4 personnes

À savoir Cette recette est facile à exécuter. Vous pouvez prendre les fruits selon vos goûts, sauf les agrumes.

Ingrédients 2 bananes tranchées sur la longueur, ensuite en quatre
1 mangue en cubes
1 tasse de mûres
1 tasse de framboises
Noix de coco râpée à faire griller
1/2 tasse de beurre
1/2 tasse de sucre brun
Parsemer de noix de coco râpée grillée
4 feuilles de menthe

Méthode

Dans un poêlon, mettre le beurre.
Lorsqu'il commence à mousser, ajouter tous les fruits.
Cuire environ 1 à 2 minutes, ajouter le sucre brun.
C'est prêt lorsque le sucre brun est dissout.

Dressage

Répartir vos fruits sur une assiette à dessert.
Napper de la sauce et placer une feuille de menthe.

Caprice Une belle petite boule de crème glacée à la vanille placée au centre.
Décorer avec une feuille de menthe et la noix de coco râpée.



Chef Croze