

Agrumes et kiwis au sirop de vanille



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 15 mn

Recette proposée par : Blog [Aux saveurs de chez moi](#)

Ingrédients

- 4 oranges - bien mûres
- 3 kiwis
- 2 citrons - verts
- 1 pamplemousse
- quelques de raisins - noirs
- gingembre
- 80 g de sucre - fin
- 1 cs d'arôme vanille
- 30 cl d'eau

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sucre, l'arôme vanille, le gingembre et les citrons coupés en morceaux très fins dans leur jus. Laissez mijoter une quinzaine de minutes à petit feu.
- 2 Pendant ce temps, dans un saladier, épluchez tous les autres fruits en retirant les pépins et les membranes de peau. Ajoutez les raisins simplement lavés.
- 3 Versez alors le sirop encore chaud sur vos fruits. Après refroidissement, réservez l'ensemble au réfrigérateur.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

