

Salade de fruits frais au sirop



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 120 mn

A reproduire avec tous les fruits au fil des saisons.

Ingrédients

- 4 kiwis
- 4 bananes
- 250 g de fraises
- 2 pommes
- 1 branche de raisin blanc
- 1 branche de raisin rouge
- 1 l d'eau
- 150 g de sucre
- 1 orange
- 1 citron
- 1 bâton de cannelle
- 2 cs de kirsch ou soho - facultatif

Préparation

- 1 Portez à ébullition l'eau avec le sucre. Mélangez bien. Ajoutez les zestes et le jus d'une orange et d'un demi-citron. Ce dernier évitera à vos fruits de noircir. Pour le sirop, préférez des fruits bio. Ajoutez un bâton de cannelle. Laissez frémir à petits bouillons pendant dix minutes.
- 2 Après les 10 minutes, laissez refroidir le sirop (couvrez pour infuser). Pendant ce temps, lavez vos fruits et épluchez-les.
- 3 Découpez tous les fruits en morceaux. Pas trop petits pour qu'ils ne s'écrasent pas. Versez dans un grand saladier.
- 4 Une fois le sirop refroidi, versez sur les fruits découpés, en filtrant le sirop. Ajoutez selon votre goût 2 cuillères à soupe de kirsch ou de soho. Mélangez bien délicatement le tout. Mettez au frais pour le lendemain.
- 5 Si vous la consommez le jour même, laissez reposer au moins une heure au réfrigérateur votre salade de fruits filmée.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

