

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 25

SALADE DE FRUITS

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 Orange(s)
- 1 Poire(s)
- 2 Mangues
- 2 Feuilles de gélatine
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 25 cl de Château de Rolland Sauternes
- 2 brins de menthe fraîche



Préparation :

1 Faites macérer les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Pelez les mangues et coupez les en petits morceaux. Faites de même avec la poire.

2 Lavez et ciselez les feuilles de menthe.

3 Pressez le jus de l'orange. Faites-le chauffer avec la gélatine 10 mn dans une casserole.

4 Ajoutez le sucre en poudre. Hors du feu, versez le Sauternes. Versez une partie du jus obtenu dans des coupes individuelles. Ajoutez les fruits et les feuilles de menthe et recouvrez du jus restant.

5 Laissez au frais 4 heures avant de déguster ce dessert.