

## SALADE DE FRUITS DE PRINTEMPS

- **Type de plat** : Sauce dessert
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 5 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pomme
- 1 banane
- 100 g de fraises
- 100 g de framboises
- 1 orange
- 1 kiwi
- 1/2 ananas
- 50 g de sucre ou 2 cuillères à soupe de sirop de cassis ou de fraise
- 500 ml d'eau
- 1 bâton de vanille
- 1 trait de Soho (liqueur de litchi)
- 1 feuille de menthe fraîche
- Quelques gouttes de jus de citron

## Etapes de préparation

1. Lavez, épluchez les fruits. Coupez tous les fruits en rondelles ou morceaux.
2. Coupez la menthe fraîche en fines lamelles.

### Préparez le jus :

3. Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le sucre ou le sirop, le sachet de sucre vanillé, le jus de citron, la cannelle, mélangez bien et cuire à l'ébullition puis arrêter. Laisser refroidir. Parfumer au Soho, réserver.
4. Ajoutez les fruits, mélangez et placez au frigo 1/2 heure environ.
5. Peut être accompagnée d'une boule de glace à la vanille ou d'un sorbet de fruit.

