

Salade de fruits exotique

 4 PERS.



 15 MIN.



2 pitayas
 ½ papaye
 ½ mangue
 1 kiwi
 1 citron vert
 1 cuillère à café de gingembre moulu
 1 cuillère à soupe rase de sucre roux

- Coupez les pitayas en 2. Retirez délicatement la chair surtout si vous utilisez les coques comme contenant. Coupez la chair en dés.
- Coupez la papaye et retirez les graines. Coupez une moitié de la papaye en dés.
- Pelez le kiwi. Coupez-le en deux dans le sens de la longueur puis coupez chaque moitié en tranches.
- Pelez la mangue et détaillez en la moitié en dés.
- Mettez tous les fruits dans un saladier.
- Dans un bol, mélangez le jus du citron vert avec le sucre roux et le gingembre.
- Versez ce jus sur les fruits.
- Mélangez délicatement et répartissez vos fruits dans les coques de pitaya !

N'hésitez pas à utiliser une cuillère parisienne pour former de jolies boules lors de la découpe de vos fruits.

Si vous préférez servir vos salades dans des coupelles, un seul pitaya suffit.

