

Autres desserts aux fruits

Fruit du dragon au rhum



20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

150

CALORIES

Étape 1

Découpe du fruit du dragon

- 1 Couper le fruit du dragon en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Prendre une moitié du fruit puis tailler délicatement des boules dans la chair avec la cuillère parisienne, comme pour former des boules de glace.
- 3 Faire des billes les plus régulières possible et les réserver dans un bol. Attention à ne pas abîmer la peau en creusant trop profondément.
- 4 Quand on ne peut plus faire de boules entières, gratter le fruit sans l'abîmer à l'aide de la cuillère parisienne et réserver la chair dans un autre récipient.
- 5 Sélectionner les plus jolies billes et les réserver avec précaution dans un ramequin.
- 6 Déposer les peaux de fruit au congélateur afin qu'elles durcissent le temps de la préparation de la sauce. Elles serviront pour le dressage.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Verser dans le blender les billes de fruits imparfaites et

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les
fruits

2 Fruit du dragon

Ingrédients pour la
sauce

1 Citron(s)

3 c. à soupe Rhum

2 c. à soupe Miel

1 Menthe fraîche

Ingrédients pour le
dressage

1 branche(s) Menthe
fraîche

la chair grattée.

- 2** Couper un citron en deux à l'aide d'un couteau d'office. Le presser au-dessus du blender à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3** Ajouter le rhum puis le miel.
- 4** Effeuille ensuite une branche de menthe lavée et séchée dans le mixeur.
- 5** Mixer le tout jusqu'à obtention d'un mélange onctueux et homogène.
- 6** Verser le mélange obtenu dans un bol puis réserver.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir les peaux du congélateur et les déposer chacune dans une assiette.
- 2** Utiliser un ramequin ou une petite coupelle pour maintenir chaque peau dans son assiette.
- 3** Remplir délicatement les peaux de billes de fruit.
- 4** Verser ensuite la sauce au rhum et au fruit à l'aide d'une cuillère à soupe en la répartissant généreusement sur toutes les billes.
- 5** Remplir une cuillère de sauce, la déposer sur l'assiette pour parfaire la décoration.
- 6** Déposer un brin de menthe sur le bord de l'assiette. Servir.