

alimentarium



Fabrique ton cocktail de fruits

Fabrique ton cocktail de fruits

Tarte tatin d'abricots

Recette pour 1 personne



Ingrédients

15 g de sucre

100 g d'abricots

1 pâte feuilletée (disque de 8 cm)

Réalisation

- Faire un caramel à sec ou avec de l'eau
- Décuire le caramel
- Verser le caramel au fond des moules
- Disposer les abricots dans les moules
- Disposer la pâte feuilletée dans les moules
- Cuire au four à 175° pendant 20 minutes

Mini brochette de fruits

Recette pour 1 personne



Ingrédients

100 g de melon

100 g de pastèque

30 g de cerise

30 g de fraise

10 g de myrtille

30 g de framboise

20 g de feuille de menthe

10 bâtonnets de biscuit, type Mikado

Réalisation

- Laver les fruits.
- Découper à l'aide de la cuillère parisienne des boules de melon et de pastèque.
- Confectionner les brochettes en alternant les fruits.

Fabrique ton cocktail de fruits

Cocktail de fruits

Recette pour 1 personne



Ingrédients

100 g de melon

100 g de pastèque

100 g de carotte

50 g de fenouil

100 g de pomme

100 g de concombre

50 g d'abricot

Feuille de thym

Feuille de menthe

Feuille d'estragon du Mexique

Feuille de verveine citronnée

Feuille de sauge ananas

Réalisation

- Laver les fruits
- Passer dans l'extracteur de fruit les variétés de fruit sans mélanger les jus
- Composer les mélanges dans la bouteille en fonction des envies (bouteille Opaline).
- Bien fermer la bouteille.
- Déguster bien frais.