

NAGE DE FRUITS EXOTIQUES

Ingrédients pour 6 personnes :

2 kiwis
1 mangue avion, si possible
1 goyave
1 papaye "Solo", ou à défaut "Formosa"
1 ananas Victoria
1 pitaya jaune
1 pitaya rouge
1 grenade
12 litchis de la Réunion ou de Madagascar
1 mangoustan
1 carambole
25 cl d'eau
125 g de sucre
4 fruits de la passion ou 2 maracujas
1 morceau de gingembre
2 cl de rhum blanc

La veille, éplucher les 7 premiers fruits exotiques de la liste ci-dessus et enlever les pépins, surtout ceux de la papaye qui ne sont pas comestibles. Les passer ensuite à la mandoline réglée à 8 mm et tailler les tranches obtenues en petits cubes. Les verser dans un saladier.

Ouvrir la grenade en 2 et enlever les grains triangulaires roses à l'aide d'une cuillère à soupe. Les mélanger avec les fruits exotiques en cubes.

Ouvrir en 2 chaque fruit de la passion ou maracuja, et recueillir leur pulpe. Bien presser le morceau de gingembre pour recueillir son jus et l'ajouter à la pulpe de fruits de la passion ou de maracuja.

Mélanger l'eau et le sucre et porter l'ensemble à ébullition. Verser ce sirop bouillant sur la pulpe de fruits de la passion, bien mélanger le tout et reverser ce sirop/passion dans une passoire disposée au-dessus du saladier contenant les cubes de fruits exotiques. Bien presser pour extraire le maximum de jus. Couvrir avec un papier film et laisser refroidir pendant environ une heure. Ajouter alors le rhum blanc et mettre le saladier et son contenu recouvert de papier film au réfrigérateur jusqu'au lendemain midi.

Deux heures avant de servir cette nage de fruits exotiques, éplucher les litchis et les mangoustans, et les garder en attente au frais dans un petit saladier recouvert de papier film. Couper la carambole en 2 et passer chaque morceau à la mandoline réglée à 2 mm. Sélectionner les 6 tranches les plus belles et les réserver au frais avec également 6 assiettes creuses.

Au moment de servir, répartir équitablement le contenu du saladier dans les 6 assiettes creuses rafraichies. Ajouter dans chacune d'elle 2 litchis et 2 quartiers de mangoustan. Recouvrir le tout avec une tranche de carambole et disposer sur celle-ci une quenelle de sorbet de fruits exotiques ([Cf. recette de ce sorbet sur le site à la rubrique Pacojet®](#)).