

## Salade de fruits au lait de coco

Ce dessert se prépare avec une **multitude de fruits** ce qui permet de l'improviser pour finir un repas en tête à tête ou plus familial ou au contraire lui donner quelques habits de lumière.



Les **fruits que je vous conseille** sans ordre de préférence sont : banane, mangue, pomme, poire, pêche, nectarine, fraise, framboise, ananas, melon, pastèque, litchi, raisin, kiwi.

D'un dessert tout simple, en jouant avec les **couleurs des fruits**, vous en ferez un plaisir des yeux et une joie pour les papilles.

Pour un dîner entre amis, j'aime y ajouter **quelques fruits exotiques**, fruit du jacquier, fruit du palmier dattier, pitahaya (fruit du dragon), mangoustan (mais pas de papaye fruit pour moi, je déteste ça).

Pour le croquant, j'utilise des **graines de lotus**. Il en existe déshydraté plus facile à utiliser pour des petits dîners ou en conserve lorsque vous préparer un grand dîner entre amis.

En bouche la texture est plus proche de la **châtaigne** (souple) que de l'amande (très croquante) mais son goût lui est cousin de la **noisette**. Vous pouvez les remplacer par des **graines de tournesol**.

Vous pouvez servir ce dessert en **coupe individuelle** mais aussi dans un joli **saladier** pour un buffet ou un pique-nique où chacun se servira généreusement quelques louches de bonheur.

Pour la déco, je vous conseille de garder un peu de fruits rouges pour un **joli contraste** avec le blanc immaculé du lait de coco. Pour les coupes, vous pouvez accentuer le décor avec du **gingembre en poudre** ou un mélange de **graines de sésame** (blanc, dorée, noir).

### Pour 2 personnes

400 ml de lait de coco 1 pincée de sel	150 ml d'eau 40 g de sucre roux Essence d'ylang ylang	Fruits variés
---	---	---------------

Faites bouillir le **lait de coco** avec sa **pincée de sel**. Comme, je vous l'indiquais dans des recettes précédente, il est nécessaire d'ajouter du sel pour **exalter** tous les parfums, sans, votre dessert sera fade.

Faites bouillir l'**eau** et le **sucre**. Utilisez plutôt du sucre roux ou du miel, évitez le sucre blanc.

L'eau ne sera pas trop sucrée, vous pouvez à votre convenance en ajouter jusqu'à la même quantité d'eau et de sucre pour en faire un **sirop**. Pour cette recette **ce n'est pas nécessaire** puisque les fruits vont apporter leur sucre naturel.

Lorsque l'eau est tiède, ajoutez l'**essence d'ylang ylang** (ma préférée pour ce dessert) mais vous pouvez aussi mettre de l'**essence de jasmin**. Si vous l'ajoutez l'eau encore trop chaude, vous allez perdre une bonne partie des parfums.

Si au contraire, vous parfumez l'eau à la **vanille** (coupez une gousse en deux, récupérez les grains avec la lame d'un couteau) ou au bâton de **cannelle**, il est préférable de l'ajouter l'eau encore chaude.

Laissez infuser l'eau parfumée **15 minutes** et ajoutez-la au lait de coco. Rangez au frigo pour que le lait de coco soit bien froid.

Préparez vos **fruits**.

Assemblez vos coupelles au dernier moment. Pour plus de fraîcheur (l'été), ajoutez **quelques glaçons**.