

Salade de fruits automnale

Préparation: 15 minutes, cuisson: 10 minutes.

Pour 6 personnes.

1 grosse pomme « reinette »; 1 grosse poire; 1 citron; 125 g de raisin muscat noir et 125 g de raisin blanc à gros grains; 150 g de sucre semoule; 4 cl de calvados; 1 pincée de poudre de cannelle; 50 g de raisins secs de Smyrne; 12 dattes; 12 cerneaux de noix; 18 noisettes.

Eplucher la pomme et la poire; leur retirer le cœur, puis les découper en petits dés; couper le citron; le presser et arroser copieusement les dés de fruits avec le jus recueilli afin qu'ils ne noircissent pas; laver soigneusement les grappes de raisin, noir et blanc; bien les égoutter, puis les égrener.

Mettre le sucre semoule dans une petite casserole, à fond épais de préférence; le mouiller avec 1 décilitre 1/2 d'eau; amener à ébullition, puis laisser cuire 2 minutes; retirer alors du feu; ajouter la poudre de cannelle et le calvados.

Rincer rapidement les raisins de Smyrne à l'eau tiède; bien les égoutter, puis les plonger dans le sirop précédent; laisser celui-ci refroidir.

Mettre les dés de pommes et de poires dans une jatte; leur ajouter les grains de raisins; arroser avec le sirop au calvados refroidi et mélanger soigneusement.

Répartir cette préparation entre six belles coupes; surmonter chacune avec 3 noisettes et 2 cerneaux de noix; dénoyauter toutes les dattes; les ajouter également à toutes les coupes.

Tenir les coupes au frais, jusqu'au moment de les présenter.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.