

Salade de fruits vanillée

Pour 6 personnes.

500 g de poires mûres à point ; 1 citron ; 500 g de pêches ; 500 g d'abricots ; 250 g de mirabelles ou de reines-claudes ; 250 g de quetsches ; 1/2 l d'eau ; 200 g de sucre ; environ 6 à 8 gouttes d'extrait de vanille liquide.

Peler les poires, les partager en quartiers et enlever pépins et cœurs puis émincer les quartiers en tranches ou les couper en morceaux. Les arroser aussitôt de jus de citron pour les empêcher de brunir.

Couper en deux pêches et abricots (ou en quatre si les fruits sont très gros) dénoyautés et les peler.

Couper également en deux mirabelles et quetsches, mais ne pas les peler.

Faire fondre le sucre dans l'eau, dans une petite casserole, porter sur le feu et amener à ébullition. Y ajouter la vanille et y tremper successivement les fruits, en les enlevant à l'écumoire et en laissant bien égoutter le jus.

Commencer par les poires, 5 minutes, puis le pêches, environ 2 minutes, suivies par les abricots (4 à 5 minutes), les mirabelles (5 minutes) et terminer par les quetsches qui donneront au sirop sa teinte rosée.

Disposer les fruits dans une grande coupe, les napper du sirop.

Servir très frais.

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.