

Fruits exotiques et sauce au sésame

Préparation et cuisson: env. 40 min.
Macération: env. 30 min

Sauce au sésame

3 c. à soupe **de sucre**
1 c. à soupe **de sésame**

mélanger, éparpiller sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie

Caramélisation: env. 5 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220°C, jusqu'à obtention d'un mélange brun clair. Sortir du four, tirer le papier à pâtisserie sur une grille, laisser refroidir. Avec un rouleau à pâte, écraser finement la nougatine dans un sachet plastique. Réserver 1 c. à soupe pour le décor.

1 **papaye**, en morceaux,
la moitié réservée
180 g **de crème acidulée**

réduire en fine purée, incorporer la nougatine restante, couvrir et mettre au frais

Fruits exotiques

1 ½ dl **d'eau**
2 c. à soupe **de sucre**
évent. 1 c. à s. **de rhum**

verser dans une casserole, réduire à env. 1 dl, laisser refroidir dans une large terrine

papaye réservée

1 **pitahaya***, écorce retirée,
coupé en quatre, puis en
morceaux d'env. 1 cm
1 **carambole**, en tranches
d'env. 1 cm d'épaisseur
1 **kiwi**, coupé en longueur et
en tranches d'env. 1 cm
2 **mini-ananas**, en tranches
d'env. 2 cm
1 c. à café **de jus de citron**

ajouter le tout, mélanger délicatement,
couvrir et laisser macérer env. 30 min

mélanger, piquer à volonté des morceaux
de fruits sur des mini-brochettes d'apéritif

Service: répartir les brochettes exotiques sur des assiettes, servir la sauce séparément, décorer avec la nougatine réservée.

Suggestion

Remplacer le pitahaya par une mangue coupée en morceaux.

Par personne: lipides 17 g, protéines 3 g, hydrates de carbones 32 g, 1282 kJ (306 kcal)

* Le pitahaya (voir photo du bas, à droite) est le fruit jaune ou rouge de différentes variétés de cactus d'Amérique du Sud ou d'Amérique centrale. Sa pulpe a l'apparence d'une gelée parsemée de petites graines noires et son goût ressemble à celui de la mûre. On le trouve dans les épiceries asiatiques ou dans les grands magasins d'alimentation.

