

Rubik's Cube de fruits exotiques

👤x4 Difficulté  Budget €€€  30

LES INGRÉDIENTS

- 2 Kiwis,
- 2 Pitahayas (ou Fruits du Dragon),
- 4 Fraises,
- 1 Mangue,
- 1 Ananas.

LA RECETTE

- Pelez les kiwis, les pitahayas, la mangue et l'ananas à l'aide de [l'éplucheur horizontal](#) de KYOCERA.
- Lavez les fraises.
- Coupez tous les fruits en petits cubes égaux de 2 cm de côté environ en utilisant [le Grand Santoku Shin](#) de KYOCERA.
- Disposez ensuite les cubes de fruits, les uns sur les autres, de manière à former un gros cube de différentes couleurs.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Servez ce Rubik's Cube de fruits exotiques pour terminer un repas estival.

Frais et léger, il sera également du plus bel effet lors d'un apéritif au Champagne. Les fruits et les délicates bulles provoquant une merveilleuse synergie de tonicité, où chaque saveur est décuplée.

www.kyocera.fr

Contact Presse : **KEEPINTOUCH** - Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr

Tel. : 01 45 72 12 47 / 06 60 49 92 01



VOS USTENSILES

- ✓ **1 Grand Santoku Shin** à lame en céramique de 16 cm robuste et à la coupe ultra précise.



- ✓ **1 Éplucheur Horizontal KYOCERA** à lame en céramique blanche, pour la finesse de sa découpe.

