

« Anmitsu » Salade de fruits japonaise

 x4 Difficulté  Budget     40 min

LES INGRÉDIENTS

- 1 mangue,
- 1 banane,
- 1 ananas,
- 2 kiwis,
- 4 cerises,
- 8 fraises,
- 1 citron,
- 50 gr de « shiratamako » (farine de riz gluant),
- 130 ml d'eau,
- Quelques brins de menthe fraîche.

LA RECETTE

- Épluchez les fruits et coupez-les en morceaux avec [le couteau trancheur FUJI](#) de Kyocera.
- A l'aide de [la grande râpe ronde](#) de Kyocera, râpez le zeste du citron puis récupérez-le.
- Coupez le citron en deux puis pressez le jus toujours avec [la grande râpe ronde](#) de Kyocera.
- Dans un bol, mélangez la farine avec l'eau et formez des petits cubes d'environ 1 cm de côté.
- Portez une casserole d'eau à ébullition et plongez-y les cubes de shiratamako.
- Faites-les pocher jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, prolongez la cuisson d'1 minute.
- Égouttez les cubes et plongez-les dans un bol d'eau froide pour stopper la cuisson. Égouttez-les à nouveau.
- Mélangez les cubes de Shiratamako avec les fruits découpés et parsemez le tout de feuilles de menthe ciselée.

Accompagnez cette originale et rafraîchissante salade de fruits japonaise d'un Champagne rosé par exemple, à consommer avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse : KEEPINTOUCH - rp@keepintouch.fr

Carnet de recettes



VOS USTENSILES

- ✓ **1 couteau trancheur FUJI de Kyocera** à lame en céramique blanche de 17 cm affûtée et résistante.



- ✓ **1 grande râpe ronde de Kyocera** en céramique, munie de nombreux picots extrêmement durs, efficaces et résistants.

