

## Carpaccio de fruits de saison

👤x4 Difficulté 🌟 Budget €€€ ⌚ 15 min

### LES INGRÉDIENTS

- 1 kiwi,
- 1 ananas,
- 1 mangue
- 1 banane,
- 1 pomme
- 1 fruit de la passion,
- 1 citron.

### LA RECETTE

- Épluchez le kiwi, la mangue et la pomme avec [l'éplucheur à lame en céramique](#) de KYOCERA, puis réservez.
- Retirez la peau de la banane.
- Découpez le fruit de la passion en deux avec le [Santoku GEN](#) de KYOCERA, puis extraire la pulpe avec une cuillère et réservez dans une coupelle.
- Retirez la peau de l'ananas toujours avec le [Santoku GEN](#) de KYOCERA.
- Procédez à la découpe de vos fruits avec [la mandoline réglable à lame en céramique](#) de KYOCERA, en réglant l'épaisseur sur 2mm.
- Disposez vos fruits découpés en fines lamelles sur votre plat de manière harmonieuse.
- Parsemez votre carpaccio de pulpe de fruit de la passion.
- Arrosez d'un filet de citron.

Vitaminé, bon et léger, ce carpaccio de fruits de saison sera le dessert idéal pour célébrer l'arrivée du printemps.

Accompagnez-le d'un Champagne blanc de blancs, exhausteur de saveurs. A consommer avec modération !

[www.kyocera.fr](http://www.kyocera.fr)

Contact Presse : **KEEPINTOUCH** - Delfine BOURGUIGNON

Email : [rp@keepintouch.fr](mailto:rp@keepintouch.fr)



### VOS USTENSILES

- ✓ **1 éplucheur double sens KYOCERA** à lame en céramique pour éplucher rapidement tous vos fruits et légumes.



- ✓ **1 couteau Santoku GEN KYOCERA** à lame en céramique blanche de 14 cm pour son tranchant et sa fiabilité.



- ✓ **1 mandoline réglable KYOCERA** en céramique, avec protège doigts, parfaitement adaptée à toutes les fines coupes de fruits et de légumes.

