

## Soupe aux fruits exotiques

Les ingrédients pour 6 personnes

4 oranges

4 kiwis

3 bananes

1 petit ananas

Le jus d'un citron vert

150 g de sucre en poudre

Prélever le zeste d'une orange et le découper en fins bâtonnets.

Dans une petite casserole mettre le sucre, le jus de citron vert et 2 c à s d'eau, faire bouillir et ajouter le zeste d'orange. Faire cuire quelques mn, le zeste devient transparent.. Le retirer avec une écumoire.

Presser les oranges et mélanger le jus avec le sirop de sucre où ont cuit les zestes. Laisser en attente.

Découper la chair de l'ananas en petits morceaux, couper les bananes en rondelles ainsi que les kiwis.

Mettre tous les fruits dans un saladier et verser le sirop au jus d'orange ( les fruits doivent baigner dans le jus). Parsemer de zestes confits et garder au frais au moins 2 heures.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>