



Coupe de fruits exotiques en gelée de noix de coco

23/10/2018 à 09h50

Par [Christophe Leborgne](#)

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 mangue
- 6 litchis
- ½ ananas Victoria
- 6 feuilles de menthe
- Gelée de coco
- 10 cl de lait
- 50 cl de lait de coco
- 80 g de sirop d'agave
- 4 feuilles de gélatine ou d'agar-agar

Préparation :

Pour la gelée de coco :

- Mélangez le lait de coco avec le lait, le sirop d'agave puis faites bouillir.
- Mettez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir de 10 à 15 minutes, puis égouttez-les.
- Disposez les feuilles de gelée dans le mélange encore chaud et moulez tout de suite dans des petits bols; Réservez au froid

Dressage :

- Epluchez les fruits puis taillez-les en petits cubes.
- Disposez cette salade de fruits exotiques sur la gelée.